par M. de Caïlus Ingénieur Général des Isles Françoises et Terre ferme de l'amerique. v. Labat, voyage de l'amerique, tom. VI. pag. 370. chap. XVII.

Calius (de)

HISTOIRE NATURELLE DU CACAO, ET DU SUCRE;

DIVISE'E EN DEUX TRAITEZ,

Qui contiennent plusieurs faits nouveaux, & beaucoup d'observations également curieuses & utiles.

SECONDE EDITION

Revuë & corrigée par l'Auteur.



A AMSTERDAM,
Chez HENRI STRIK, Libraire à côté de la Maison de Ville.

MDCCXX.

PREFACE.

SI en fait d'Hiſtoire naturelle, le merite d'une relation doit ſe tirer du caractere de verité, qu'un Auteur de goût qui a vû, eſt plus capable de lui donner qu'un autre; j'oſe me flater que celles-ci ne ſeront pas déſagreables au Public, malgré la reſſemblance qu'elles ont par leurs ſujets aux Traités particuliers que SAUMAISE (1), COLMENERO (2), DUFOUR (3) & plu-

 ſieurs

(1) *De Mannâ & Saccharo.*
(2) *De Chocolatâ Indâ.*
(3) *Du Thé, du Caffé & du Chocolat.*

ſieurs autres en ont donnés. On y trouvera dans le fond tant de difference, que je ne pourrai être accuſé d'avoir rien emprunté de ces Ecrivains.

Ce petit Ouvrage n'eſt que le précis & le fruit des obſervations que j'ai faites aux Iſles de l'Amerique pendant quinze années, que le ſervice du Roi m'a obligé d'y ſéjourner. Le grand commerce qui s'y fait du Cacao & du Sucre ſembloit m'exciter à donner un peu plus d'attention qu'on ne fait ordinairement à l'origine, à la culture, aux proprietés & aux

uſages de deux Plantes dont on tire tant d'utilités ; & ma curioſité ſe trouvoit d'autant plus piquée dans cette étude, que je découvrois tous les jours, dans la Nature, & dans les coûtumes du Pays, une infinité de faits contraires à des idées, & à des préjugez auſquels ceux qui ont écrit de ces matieres ont donné lieu.

C'eſt ce qui m'a fait prendre le parti de tout examiner par moi-même, de ne rien décrire qu'après le naturel, de ne rien avancer qu après l'experience, & de douter encore des experiences mêmes juſqu'à

ce que je les aïe réiterées avec exactitude. Sans ces précautions, je ne croi pas qu'on puisse compter beaucoup sur la plûpart des faits raportez par ceux qui traitent de quelque sujet d'Histoire naturelle sur des memoires qui leur sont étrangers.

Pour ce qui est des raisonnemens que j'ai faits sur la nature, sur les vertus, & les usages du Cacao & du Chocolat ; je ne doute pas que, comme ils ont raport à une Science dont je ne fais point ma profession, quelques gens ne puissent les tenir pour suspects ; mais

mais de quelque maniere qu'on les envisage, les faits sur lesquels ils sont fondez sont certains, & chacun est libre d'en tirer telles autres inductions qu'il lui plaira.

Comme il s'est trouvé dans le Traité du Cacao quelques termes, ou de Plantes, ou d'Arts usitez dans le Pays, qui avoient besoin d'une explication un peu ample pour être compris, (ce qui auroit demandé de frequentes digressions,) plûtôt que d'interrompre par là le fil du discours, j'ai jugé à propos de numeroter ces termes, pour qu'on en trouvât l'expli-

cation à la fin de ce Traité, dans des remarques particulieres, ausquelles je renvoye les Lecteurs par les numeros qui leur sont relatifs.



TABLE

Du Traité du Cacao.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

DEUXIEME PARTIE.

CHAPITRE I.

CHAPITRE II.

TROISIE'ME PARTIE.

CHAPITRE I.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

TABLE

Du Traité du Sucre.

CHAPITRE I.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

CONCLUSION.

APPROBATION

De Monsieur ANDRY, *Conseiller, Lecteur & Professeur Royal, Docteur, Regent de la Faculté de Medecine de Paris, & Censeur Royal des Livres.*

J'Ai examiné par l'ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux, cette *Histoire naturelle du Cacao & du Sucre* : je juge que l'Impression en sera tout ensemble utile & necessaire au Public. Fait à Paris ce 5. Avril 1719.

ANDRY.

PRE-



PREMIER TRAITE',

HISTOIRE NATURELLE DU CACAO.

JE diviſerai ce Traité en trois parties; dans la premiere, après la deſcription du Caçaoyer, j'expliquerai la culture de cet Arbre, & la preparation de ſon fruit; dans la ſeconde, je parlerai des proprietez du Cacao, & dans la troiſiéme, de ſes uſages. Mais avant que d'entrer en matiere, il eſt à propos de faire remarquer ici.

En premier lieu ; qu'on écrit *Cacao*, *Cacaoyer*, & *Cacaoyere*; & que pour rendre le ſon de ces mots moins rude, & pour en éloigner une idée deſagreable, on prononce ſur les lieux *Caco*, *Cacoyer* & *Cacoyere*.

En ſecond lieu; qu'en parlant de l'Arbre, on l'appelle tantôt *Cacao*, & tantôt *Cacaoyer*, plus ſouvent même le premier, que le dernier; il paroît néanmoins que ce dernier eſt plus propre, & qu'il ſeroit plus raiſonnable de reſtraindre le terme de *Cacao* à la ſignification du ſeul fruit; mais l'Uſage, qui eſt le tyran des Langues vivantes, s'eſt declaré pour le contraire.



PRE-

Planche 1.
Pag. 3.



1. Une Cosse de Cacao representée au tiers à peu pres de sa grandeur naturelle.
2. La moitié de cette mesme Cosse coupée en travers.
3. Une Amande de sa grosseur naturelle.
4. La mesme Amande mondée de sa peau exterieure.
5. Petite Cosse de Cacao d'un mois.
6. Fleurs de Cacao en bouton et épanouiés

PREMIERE PARTIE,

CHAPITRE PREMIER.

Description du Cacaoyer.

LE Cacaoyer eſt un arbre d'une grandeur & d'une groſſeur médiocres, qui augmentent ou diminuent ſelon la qualité du fond où il vient.

Sur la Côte de Caraque, par exemple, il prend beaucoup plus de croiſſance que dans nos Iſles Françoiſes.

Son bois eſt poreux & fort leger; Son écorce eſt aſſez unie, & de couleur de canelle, plus ou moins foncée, ſuivant l'âge de l'Arbre.

Ses feuilles ſont longues d'environ neuf pouces ſur quatre dans le fort de leur largeur, qui diminue vers les deux extremités, où elles ſe

terminent en pointe; leur couleur eſt d'un verd un peu foncé, mais plus clair en deſſus qu'en deſſous; elles ſont attachées à des pedicules longs de trois pouces & d'une ligne de diametre. L'alongement de ces pedicules forme le long du milieu de chaque feuille une côte droite un peu relevée qui depuis ſa naiſſance juſques au bout va en diminuant ; & de part & d'autre de cette côte , ſortent alternativement treize à quatorze nervûres obliques.

Comme ces feuilles ne tombent que ſucceſſivement , & à meſure que d'autres les remplacent , l'arbre ne paroît jamais depouillé : Il fleurit en tout tems, mais plus abondamment vers les deux ſolſtices, que dans les autres Saiſons.

Ses fleurs qui ſont regulieres & en roſes, mais fort petites & ſans odeur , ſortent par bouquets des aiſſelles des anciennes feuilles, dont

on

on apperçoit encore (pour ainſi dire) les cicatrices aux endroits où l'arbre s'en étoit autrefois depouillé. Une grande quantité de ces fleurs coulent, & à peine de mille y en a-t-il dix qui noüent; en ſorte que la terre qui eſt au deſſous paroît toute couverte de ces fauſſes fleurs.

Chaque fleur eſt attachée à l'arbre par un pedicule delié, & long de cinq à ſix lignes; & quand elle eſt encore en bouton, elle n'a qu'environ deux lignes de diametre, ſur deux & demie, ou trois tout au plus de longueur; plus elle eſt petite par raport à l'arbre & au fruit, plus elle m'a paru ſinguliere, & digne d'attention. (*a*)

Lors que le bouton vient à s'é-

(*a*) Piſon dit (*Mantiſſ. aromat.* cap. 18.) que cette fleur eſt grande & d'un jaune clair, *flos eſt magnus & color ex flavo albeſcens inſtar croci.* Un Auteur moderne a copié cette erreur de Piſon, *floribus*, dit-il, *magnis pentapetalis*, *& flavis.* Pharmacolog. *Samuel. Dale*, pag. 441.

panoüir, on peut conſiderer le calice, le feuillage & le cœur de la fleur.

Le calice ſe forme de l'enveloppe du bouton diviſée en cinq parties, ou feuilles de couleur de chair fort pâle.

Les cinq veritables feuilles de même couleur leur ſuccedent, & rempliſſent les vuides ou ſeparations du calice ; ces feuilles ont deux parties, l'une qui eſt au deſſous en forme de taſſe oblongue, panachée interieurement de pourpre, ſe recourbe vers le centre par le moyen d'une étamine qui lui ſert comme de lien, d'où ſort enſuite au dehors l'autre partie de la feuille qui ſemble en être ſeparée, & eſt formée en maniere de fer de pique.

Le cœur de la fleur eſt compoſé de cinq filets & de cinq étamines avec le piſtile au milieu ; les filets ſont droits, de couleur de pourpre, & diſpoſez vis-à-vis des intervales des

des feuilles; les étamines ſont blan ches & courbes en dehors, avec une eſpece de bouton au ſommet, qui s'engage dans le milieu de chaque feuille pour la ſoutenir.

Quand on obſerve ces menuës parties avec le microſcope, on diroit que la pointe des filets eſt argentine, & que les étamines ſont de criſtal; auſſi-bien que le piſtile que la nature ſemble avoir placé au centre, en forme de filet blanc, ou pour être les premices du jeune fruit, ou pour lui ſervir de défenſe, s'il eſt vrai que cet embryon ne ſe produiſe & ne ſe développe qu'à ſa baſe.

Faute d'avoir obſervé ces petites parties avec la loupe, le P. Plumier ne les a pas diſtinctement connuës, ni exactement déſignées, non-plus que M. de Tournefort, qui les a données d'après lui. (*b*)

(*b*) *Append. rei herbariæ*, pag. 660. tab. 444. 1.

Le Cacaoyer porte preſque toute l'année des fruits de tout âge qui meuriſſent ſucceſſivement, mais qui ne viennent point au bout des petites branches, comme nos fruits en Europe; mais le long de la tige & des meres branches, ce qui n'eſt pas rare en ces païs-là, où pluſieurs arbres ont la même proprieté; tels ſont les (1) Cocotiers, les (2) Abricotiers de S. Domingue, les (3) Calebaſſiers, les (4) Papayers, &c.

Une decoration ſi nouvelle aux yeux des Européens qui ne ſont pas accoûtumés à cet arrangement les ſurprend d'abord; mais pour peu qu'on examine la choſe, la raiſon phyſique de cette diſpoſition s'offre d'elle-même à l'eſprit; on voit bien que ſi la nature avoit placé de ſi gros fruits au bout des branches, un poids ſi lourd les auroit neceſſairement rompuës, & les fruits ſeroient tombez avant leur maturité.

Le

1. 2. 3. 4. Voyez les remarques à ces articles.

Le fruit du Cacao eſt contenu dans une coſſe (*c*) qui d'une extrême petiteſſe parvient en quatre mois (*d*) à la groſſeur & à la figure d'un concombre qui ſeroit pointu par le bas, & dont la ſurface ſeroit taillée en côte de melon.

Cette coſſe dans les premiers mois eſt, ou rouge, ou blanche, ou mêlée de rouge & de jaune; & cette varieté de couleurs fait trois ſortes d'arbres de Cacao qui n'ont entre eux que cette ſeule difference, que je ne crois pas ſuffiſante pour établir trois eſpeces de Cacao. (*e*)

(*c*) Gouſſe ſeroit plus propre que Coſſe, car deux coſſes appliquées l'une ſur l'autre & côlées par les bords forment une gouſſe; mais l'uſage du païs s'eſt declaré pour coſſe, & je m'y ſuis conformé.

(*d*) Benzo dit en un an, & d'autres après lui, *annuo ſpatio matureſcit Benzo memorante. Carol. Cluzio l. c. Annuo juſtam attingens maturitatem ſpatio.* Franç. Hernandes *apud* Anton. Rech. *in Hiſt. Ind. Occidental.* v. l. c. 1.

(*e*) Il y a apparence que les Auteurs Eſpagnols qui en comptent quatre eſpeces au Mexique, ne les ont pas établies ſur un fondement plus

La premiere, eſt d'un rouge vineux & foncé, (principalement ſur les côtes) lequel devient plus clair & plus pâle en meuriſſant.

La ſeconde, qui eſt la blanche, eſt au commencement, d'un verd ſi clair qu'il en paroît blanc, peu à peu elle prend la couleur de citron, & ſe colorant toujours de plus en plus elle devient enfin tout à fait jaune dans ſa maturité.

La troiſiéme, qui eſt rouge & jaune tout enſemble tient un milieu entre ces deux premieres, car en meuriſſant, le Rouge pâlit, & le Jaune ſe renforce.

J'ai remarqué que les coſſes blanches ſont plus trapues que les autres, ſur tout du côté qu'elles tiennent à l'arbre, & que les Cacaoyers de cette ſorte en rapportent

plus ſolide; & Mr. de Tournefort a raiſon de dire après le Pere Plumier, qu'il ne connoît qu'une ſeule eſpece de Cacao. *Cacao ſpeciem unicam novi.* APPEND. *rei herbar.* pag. 660.

tent communément davantage.

Si l'on fend une de ces cosses suivant la longueur, on trouve qu'elle a environ quatre lignes d'épaisseur, & que sa capacité est pleine d'amandes de Cacao, dont les intervales sont remplis, avant leur maturité, d'une substance blanche & ferme, mais qui se change enfin en une espece de mucilage d'une acidité charmante; c'est pourquoi on se donne souvent le plaisir de mettre de ces amandes de Cacao avec leurs envelopes dans la bouche pour la raffraichir agreablement, & pour étancher la soif; mais on se garde bien d'y appuier la dent, parce qu'en perçant la peau du Cacao on sentiroit une amertume extrême.

Lors qu'on examine avec attention la structure interieure de ces cosses, & qu'on en anatomise (pour ainsi dire) toutes les parties, on trouve que les fibres de la queue

du

du fruit paſſant à travers la coſſe ſe partagent en cinq branches, que chacune de ces branches ſe diviſent en pluſieurs filaments qui ſe terminent chacun au gros bout d'une des amandes, & que le tout enſemble forme comme une eſpece de grappe de 20. 25. 30. à 35. grains au plus, rangez & appliquez l'un contre l'autre dans la coſſe avec un ordre merveilleux.

Je ne puis m'empêcher de remarquer ici le peu d'exactitude des Relations touchant le nombre des amandes qu'on trouve dans chaque coſſe : (*f*) Dampier, par exemple, dit qu'il y en a ordinairement près de cent, d'autres modernes (*g*) 60. 70. 80. rangées comme les grains des grenades : (*h*) Thomas Ga-

(*f*) *Nouveau Voyage autour du Monde*, tom. I. chap. 3. pag. 69.

(*g*) *Pomet*, *Hiſt. generale des Drogues*, liv. VII. chap. XIV. pag. 205. *Chomel*, *Abregé de l'hiſtoire des Plantes uſuelles. Valentin. Hiſt. Simplicium reform.* lib. 2.

(*h*) *Nouvelle Relation des Indes Occiden-*

Gage, juſques à 30. ou 40. Colmenero (*i*) 10. ou 12. & Oexmelin (*k*) 10. ou 12. juſques à 14.

Je puis aſſurer après mille experiences de n'en avoir jamais trouvé ni moins, ni plus de 25. peut-être qu'à force de chercher les plus groſſes coſſes dans les fonds les plus féconds, & ſur les ſujets les plus vigoureux, on en pourroit trouver de quarante amandes, mais comme cela n'ira jamais au delà, il eſt de même certain qu'on ne trouvera point de coſſes qui en ayent au deſſous de 15. à moins que ce ne ſoient des coſſes avortées, ou le fruit de quelque arbre fatigué, c'eſt-à-dire uſé de vieilleſſe, de méchant fond, ou par deffaut de culture.

Lors

tales, tom. 1. 2. partie, chap. 19.

(*i*) Du Chocolat, Diſcours curieux diviſé en 4. parties par Antoine Colmenero de Ledeſma Medecin & Chirurgien à Paris en 1643.

(*k*) *Hiſtoire des Avanturiers*, tom. 1. p. 423.

Lors qu'on ôte la peau à quelqu'une des graines de Cacao, on decouvre la substance de l'amande qui paroît tendre, lisse, un peu violette, & comme divisée en plusieurs lobes, quoique dans la verité elle n'en ait que deux, mais fort irreguliers & fort embarassez l'un dans l'autre, comme nous le ferons voir clairement, en parlant de sa vegetation. (*l*) Oexmelin & plusieurs autres ont cru que l'amande de Cacao étoit un composé de cinq ou six autres plus petites comme colées ensemble; le Pere Plumier lui-même a donné dans cette erreur, & y a entraîné les autres. (*m*)

Enfin coupant l'amande en deux, suivant la longueur, on trouve à l'extremité du gros bout, une espece de grain cylindrique (*n*) de deux

(*l*) *Ibid.*

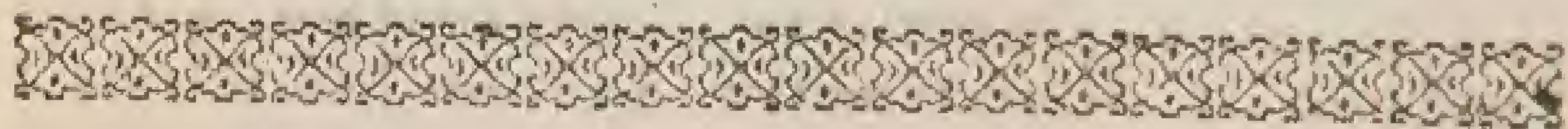
(*m*) *In multas veluti Amygdalas fissiles.* TOURNEFORT *in Append. rei herbariæ*, pag. 660. & *tab.* 444.

(*n*) Je ne puis comprendre sur quel fondement Oexmelin s'est allé imaginer que les Espagnols dans

deux lignes de long, ſur une demi ligne de diametre, qui eſt le vrai germe de la plante, au lieu que dans nos amandes Europeennes, cette partie eſt placée à l'autre bout.

On peut voir même en France cette irregularité des lobes, & le germe du Cacao dans les amandes rôties & mondées pour faire le Chocolat.

dans la compoſition de leur Chocolat, n'emploient que ce grain cylindrique (qu'il appelle Pignon) *Au milieu deſquelles amandes de Cacao*, *eſt*, dit-il, *un petit pignon qui a le germe fort tendre*, *& difficile à conſerver; c'eſt de cette ſemence que les Eſpagnols font la celebre boiſſon de Chocolat.* Oexmelin, *Hiſtoire des Avanturiers*, tom. I. pag. 423. Il confirme encore plus clairement la même viſion, pag. 426.



Chapitre second.

Du choix & de la diſpoſition du lieu pour planter une Cacaoyere.

Le Cacaoyer croît naturellement dans pluſieurs contrées de la Zone Torride de l'Amerique, mais

mais particulierement au Mexique dans les Provinces de Nicarague & de Guatimale, comme aussi le long des bords de la riviere des Amazones. (*o*) Et sur la côte de Caraque, c'est-à-dire, depuis Comana jusqu'à Cartagene (*p*) & à l'Isle d'or : on en a même trouvé quelques-uns dans les bois de la Martinique.

Les Espagnols & les Portugais ont été les premiers à qui les Indiens ont donné connoissance du Cacao, ils en ont long temps usé sans le communiquer aux autres Nations, & effectivement elles en étoient si peu instruites dans ce temps-là, que les Corsaires Hollandois, ignorant la valeur des prises qu'ils en faisoient, jettoient de dépit toute cette marchandise dans

(*o*) Relation de la riviere des Amazones.

(*p*) J'ai ajouté cette explication parce que Pomet fait venir le Cacao de Caraque de la Province de Nicarague, dans la nouvelle Espagne, qui est éloignée de Caracas de 5. à 600. lieues, v. VII. chap. XIV.

dans la Mer, l'apellant par dérision & en assez mauvais Espagnol, *cacura de carnero* (*q*), des crottes de brebis.

En 1649. (*r*) on ne connoissoit encore aux Isles du Vent, qu'un seul arbre de Cacao, planté par curiosité dans le jardin d'un Anglois habitant de l'Isle de Ste Croix. (*s*) En 1655. les Caraïbes (*t*) montrerent à Mr. du Parquet le Cacaoyer, dans les bois de l'Isle de la Martinique dont il étoit Seigneur; cette découverte donna lieu à plusieurs autres de même espece, dans les mêmes bois de la Capesterre (*u*) de cette Isle, & c'est apparemment aux graines qu'on en tira, que les Cacaoyeres

B qu'on

(*q*) THOMAS GAGE, Tom. 1. 2. partie chap. 19. pag. 150.

(*r*) ROCHEFORT, *Histoire naturelle des Antilles*, liv. 1. chap. VI. artic. XVI.

(*s*) *Histoire des Antilles du Pere* DU TERTRE Tom. 2. pag. 184.

(*t*) Ce sont les Sauvages des Antilles.

(*u*) On apelle ainsi aux Isles le côté du vent qui vient toujours depuis le Nord-est jusques au Sud-est

qu'on y a depuis plantées doivent leur origine : un Juif nommé Benjamin y planta la premiere, vers l'année 1660. mais ce ne fut que vingt ou vingt-cinq ans après que les habitans de la Martinique commencerent à s'appliquer à la culture du Cacao, & à planter des Cacaoyeres.

On appelle une Cacaoyere, une eſpece de verger d'arbres de Cacao plantez au cordeau, à peu près comme nous diſons en France une ceriſaye, une pommeraye, une prunelaye, une figuerie, &c.

Lors qu'on veut planter une Cacaoyere, il faut ſurtout choiſir la ſituation du lieu, & la nature du terroir qui lui conviennent.

Le Cacaoyer demande un lieu plat, humide, & à l'abri des vents; une terre neuve, (& pour ainſi dire) Vierge, mediocrement graſſe,

eſt. La partie ſous le vent, s'appelle baſſeterre.

ſe, meuble & profonde ; c'eſt pourquoi les fonds nouvellement défrichez, dont la terre eſt noire & ſabloneuſe, qu'une riviere tient frais, & que les côteaux ou mornes d'alentour, (pour parler le langage du païs) mettent à couvert des vents, ſur-tout du côté de la Mer, ſont preferables à toute autre ſituation, & l'on ne manque guere de les mettre à cet uſage, quand on eſt aſſez heureux pour en avoir de ſemblables.

J'ai dit *des fonds nouvellement défrichez*, c'eſt-à-dire dont le bois vient d'être abbatu exprès pour cela ; car il faut remarquer qu'on place encore aujourd'hui toutes les Cacaoyeres au milieu des bois, tels qu'ils ſont depuis la création du Monde, & cela pour deux raiſons très-eſſentielles, la premiere, afin que le bois debout qui reſte autour leur ſerve d'abri, & la ſeconde afin qu'elles donnent moins

de peine à ſarcler ; la terre qui n'a jamais produit d'herbe, n'en pouſſant que peu faute de graines.

Aux Cacaoyeres plantées ſur des éminences, la terre n'a ni aſſez d'humidité, ni aſſez de profondeur, & ordinairement le *pivot* ou la maitreſſe racine (qui ſeule s'enfonce à plomb dans la terre) ne peut percer le tuf qu'elle rencontre bien-tôt ; les vents d'ailleurs y ont plus de priſe, font couler les fleurs nouées, & pour peu qu'ils ſoient forts, abatent les arbres dont preſque toutes les racines ſont ſuperficielles.

C'eſt encore pis aux côteaux dont la pente eſt un peu rude, car outre les mêmes inconvenients, les avalaiſons en entrainent la bonne terre, & découvrent inſenſiblement toutes les racines.

On peut donc conclure que toutes ces ſortes de Cacaoyeres ſont long-temps à porter, qu'elles ne ſont

ſont jamais abondantes, & qu'elles ſe ruinent en peu de temps.

Il eſt bon auſſi (autant qu'il eſt poſſible) qu'une Cacaoyere ſoit entourée de bois debout, ou s'il y a quelque côté d'ouvert, on doit y remedier de bonne heure par une liſiere à pluſieurs rangs de Bananiers. (5)

Il faut encore qu'une Cacaoyere ſoit d'une grandeur médiocre, car les petites, ſurtout dans les fonds, n'ont pas aſſez d'air, & ſont comme étouffées ; & les grandes juſqu'à l'excès ſont trop expoſées à la ſechereſſe, & aux grands vents, qu'on nomme (*x*) Ouragans en l'Amerique.

La place de la Cacaoyere étant choiſie, & les dimenſions déterminées, on ſe met à abatre le bois,

 on

(5) Voyez les remarques à l'article 5.

(*x*) Ces vents violents & orageux font le tour du compas en 24. heures ; & c'eſt-là une difference eſſentielle qu'ils ont avec les vents reglez & ordinaires de ce climat.

on commence par arracher les petites plantes, & à couper les arbrisseaux & les menus bois ; puis on tronçonne les tiges & les grosses branches des petits arbres, & des médiocres ; on fait des buchers, & on allume des feux de toutes parts; on brûle même sur pied les plus gros arbres, pour s'épargner la peine de les couper.

Lors que tout est brûlé, qu'il ne reste plus sur la terre que les troncs des plus grands arbres qu'on neglige de faire consumer, & que l'abbatis se trouve parfaitement nétoyé, on dresse au cordeau des allées équidistantes & paralleles, où l'on plante en quinconce des piquets de deux à trois pieds de long, à l'intervale de 5. 6. 7. 8. 9. ou 10. pieds, en un mot, à telle distance qu'on a resolu de donner aux Cacaoyers qu'ils representent. Enfin on fait une piece de Manioc de tout l'espace défriché, prenant garde

garde de n'en planter aucun pied trop près des piquets.

On obſervera que les Cacaoyeres plantées à grandes diſtances de 8. 9. & 10. pieds donnent bien plus de peine à tenir nettes dans les premieres années (comme nous dirons dans la ſuite ;) mais auſſi quand elles ſont en de bons fonds elles réuſſiſſent mieux de cette ſorte, rapportent & durent beaucoup plus.

Les habitans qui ſont preſſez de leurs beſoins, & qui ont peu de force (*y*), plantent plus près les arbres, parce que cela augmente conſiderablement le nombre des pieds, & diminue en même tems le travail de les tenir nets. Quand dans la ſuite les arbres viennent à ſe nuire reciproquement par leur proximité, ils ont déja récueilli quelques levées de Cacao, qui ont

 pour-

(*y*) C'eſt-à-dire, qui ont peu de Negres ; les facultez des habitans ſe meſurent par le nombre de leurs Eſclaves.

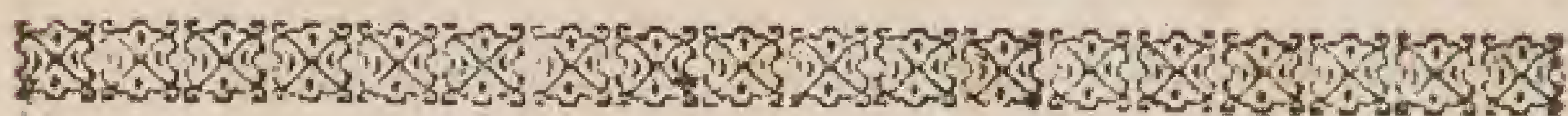
pourvû à leurs necessitez les plus urgentes, & au pis-aller ils coupent alors une partie des arbres pour donner de l'air au reste.

A la côte de Caraque, on plante les Cacaoyers à 12. & 15. pieds d'intervale, & l'on pratique des rigolles pour les arroser de tems en tems dans les grandes secheresses : on a fait aussi une heureuse experience de cette pratique à la Martinique depuis quelques années.

Au reste le (6) Manioc est un arbuste dont les racines gragées & cuites sur le feu fournissent la cassave & la farine qui servent de pain à tous les habitans naturels de l'Amerique. On en plante dans les nouveaux abatis, non-seulement parce qu'il en faut necessairement à un habitant pour la nourriture de ses Negres; mais aussi pour diminuer la production des mauvaises

(6) Voyez les remarques à l'article 6.

ſes herbes & pour mettre à l'ombre les pieds de Cacao qui levent, dont la plume tendre ni même les ſecondes feuilles ne pourroient reſiſter à l'ardeur exceſſive du Soleil : C'eſt pourquoi on attend que le Manioc puiſſe ombrager le pied des piquets, avant que de planter le Cacao, en la maniere que nous dirons dans le Chapitre ſuivant.



CHAPITRE TROISIEME.

De la maniere de planter une Caçaoyere, & de la cultiver juſqu'à la maturité des fruits.

TOut le Cacao ſe plante de graine, le bois de cet arbre ne prênant point de bouture ; on ouvre une coſſe de Cacao, & à meſure qu'on en a beſoin, on en tire les amandes, & on les plante une à une ; commençant, par exemple,

par le premier piquet, on l'arrache, & avec une ſorte de houlette de fer bien affilée, ayant fait une eſpece de petit labour, & coupé, en bequillant tout autour, les petites racines qui pourroient nuire, on plante la graine à trois ou quatre pouces de profondeur, & l'on remet le piquet un peu à côté pour ſervir de marque ; & ainſi de piquet en piquet, & de rang en rang on parcourt toute la Cacaoyere.

Il faut obſerver, 1°. De ne point planter dans les temps ſecs ; on le peut à la verité tous les mois & toutes les lunes vieilles ou nouvelles ; lors que la ſaiſon eſt fraiche, & que la place eſt prête ; mais on croit communément que plantant depuis le mois de Septembre juſques aux Fêtes de Noël, les arbres rapportent plutôt de quelques mois.

2°. De ne planter que de groſſes amandes, & bien nourries ; car, puiſ-

puiſque dans les plus belles coſſes il ſe trouve des graines avortées, il y auroit de l'imprudence de les employer.

3°. De planter le gros bout des graines en bas, c'eſt celui-là qui tient par un petit filet au centre de la coſſe quand on tire l'amande en dehors. Si on plantoit le petit bout en bas, le pied viendroit tortu, & ne réuſſiroit point ; ſi on plantoit la graine de plat, le pied ne laiſſeroit pas de venir aſſez bien.

4°. De mettre deux ou trois graines à chaque piquet, afin que ſi par malheur les criquets, ou autres petits inſectes coupoient la plume encore tendre d'un ou de deux pieds, il en reſtât un troiſiéme, pour ſuppléer au deffaut des autres. S'il n'arrive point d'accident, on a au moins l'avantage de pouvoir choiſir en ſuite le brin qui eſt le plus droit & de meilleure venuë ; mais on ne ſe réſout à couper

les

les pieds ſurnumeraires, que lors que celui qu'on a choiſi, eſt couronné, & hors de riſque ſelon toutes les apparences.

Les graines de Cacao levent dans huit, dix ou douze jours, plus ou moins, ſelon que le temps plus ou moins propre avance ou recule la vegetation : Le grain cylindrique du germe venant à ſe gonfler pouſſe en bas la *Radicule*, qui devient enſuite le pivot de l'arbre; & en haut la plume qui eſt un racourci de la tige & des branches; ces parties croiſſant, & ſe developpant de plus en plus ; les deux lobes de l'amande un peu ſeparés & recourbés ſortent les premiers de la terre, & à meſure que le pied s'éleve ſe redreſſent ; & ſe ſeparant tout-à-fait en deux feuilles diſſimilaires, d'un verd obſcur, épaiſſes, inegales, & comme reçroquebillées, font ce qu'on appelle les *Oreilles* de la plante : La plume paroît

roît en même temps, & ſe partage en deux feuilles tendres, & d'un verd clair & naiſſant; à ces deux premieres feuilles oppoſées deux à deux en ſuccedent deux autres de même, à celles-ci deux troiſiémes, le pied s'éleve à proportion, & ainſi de ſuite durant une année, ou environ.

Toute la culture du Cacao ſe reduit alors à la pratique de deux choſes.

Premierement à le *recourir* tous les quinze jours, c'eſt-à-dire planter de nouvelles graines aux lieux où les premieres n'ont pas levé, ou bien plutôt, où les pieds ont été rongés par les criquets, & autres inſectes, qui font ſouvent un dégât terrible de ces nouvelles plantes, lors même qu'on les croit hors de tout danger. Quelques habitans font des pepinieres à part, & tranſplantent enſuite des pieds de Cacao où il en manque; mais comme

me ils ne prennent pas tous lors principalement qu'ils sont un peu grands, ou que la saison n'est pas favorable, & que la plûpart même de ceux qui prennent, sont long-temps à languir, il m'a toujours paru plus convenable de *recourir* avec la graine, & je suis persuadé que tout bien compté, il faut desormais s'en tenir là.

Secondement, à ne laisser croître aucune herbe dans la Cacaoyere, recommençant à sarcler par un bout, dès qu'on a fini par l'autre; & prenant garde sur toutes choses de laisser jamais grener aucune herbe; car s'il arrive une fois qu'on en laisse monter en graine, on a dans la suite bien de la peine & du travail à détruire les mauvaises herbes, & à tenir nets les Cacaoyers, parce que la vegetation n'est jamais interrompue en ce Païs-là par le froid.

Ces Sarclaisons continuelles durent

ſent juſqu'à ce que les Cacaoyers devenus grands, & leurs branches ſe croiſant, l'ombrage empêche les herbes de pouſſer ; & que d'ailleurs les feuilles tombant des arbres, & couvrant la terre, achevent d'étouffer les herbes. Ainſi finit le penible exercice de ſarcler ; il ſuffit alors de faire tous les mois une revue en ſe promenant dans la Cacaoyere, d'arracher par ci, par là le peu d'herbes qu'on y trouve, & de les tranſporter loin dans le bois, crainte des graines.

Dès que les Cacaos ont neuf mois on doit commencer à arracher le Manioc, & faire ſi bien qu'en trois mois au plus tard il n'y en ait plus ; à meſure qu'on l'arrache, on peut encore en replanter une rangée ou deux au milieu de chaque allée, & ſemer dans les autres vuides des Concombres, des Citrouilles, des (*z*) Giraumonts, &

(*z*) Ce ſont des citrouilles dont la chair eſt fort jaune.

& des (&) choux caraïbes; parce que ces plantes ayant de grandes feuilles rempantes, sont fort propres à conserver la fraicheur de la terre, & à étouffer les méchantes herbes. Quand les Cacaoyers sont parvenus à couvrir leur terre, on est contraint d'arracher tout, car rien ne peut plus profiter au dessous.

Les Cacaoyers d'un an ont ordinairement quatre pieds de tige ou environ, & commencent à faire leur tête en poussant tout à la fois cinq branches au sommet, qui forment ce qu'on appelle *la couronne du Cacao.* Il arrive rarement que cette couronne n'ait pas ces cinq branches, & lors que par quelque accident, ou contre l'ordre de la nature, elle n'en a que trois ou quatre, l'arbre ne vient jamais bien,

(&) On en peut voir la description & la figure dans *l'Histoire naturelle des Antilles* du P. du Tertre Tom. 2. page 98. la figure de la page 122.

bien, & il feroit peut-être mieux de le receper d'abord, & d'attendre une nouvelle couronne qui ne feroit pas long-temps à fe former.

Si à la fin de l'année le Manioc n'étoit pas encore arraché, cela retarderoit la portée des arbres, & leurs tiges montant trop haut, feroient foibles, veules, & plus expofées aux coups de vent : que fi elles couronnoient, les couronnes feroient trop ferrées, & les meres branches ne s'évafant pas affez, les arbres ne feroient jamais bien degagés, & n'auroient point l'étendue qui leur eft naturelle.

Quand tous les pieds font couronnés, on fait choix des plus beaux jets, & l'on coupe fans mifericorde tous les furnumeraires ; fi l'on ne prend brufquement ce parti, on a bien de la peine à s'y refoudre dans la fuite, cependant il n'eft pas poffible que des arbres ainfi accolés ne s'entrenuifent à la fin.

Les Cacaoyers ne ſont pas plûtôt couronnés qu'ils pouſſent de tems en tems, un pouce ou deux au deſſous de leur couronne, de nouveaux jets qu'on appelle *rejettons*; ſi on laiſſe agir la nature, ces rejettons produiſent bien-tôt une ſeconde couronne, ſous laquelle un nouveau rejetton venant à pouſſer en forme encore une troiſiéme &c. C'eſt ainſi que ſont faits les Cacaoyers naturels & ſans culture, qu'on trouve dans les bois de la Capeſterre de la Martinique; mais parce que toutes ces couronnes à pluſieurs étages, ne font qu'aneantir en quelque maniere la premiere, qui eſt la principale, & que l'arbre abandonné à lui-même devient trop haut & trop effilé, on a ſoin tous les mois en ſarclant, ou en cueillant le fruit, d'ébourgeonner, c'eſt-à-dire, de châtrer tous ces rejettons, & c'eſt ce qu'on appelle ſur les lieux *Rejettonner*.

Je

Je ne ſache point qu'on ſe ſoit encore aviſé de tailler, non plus que de greffer les Cacaoyers; il y a cependant une eſpece de taille qui à mon ſens leur ſeroit fort avantageuſe ; il eſt conſtant, par exemple que ces ſortes d'arbres ont toûjours quelque partie de bois mort, les uns plus, les autres moins; ſurtout aux extremitez des branches : Et il n'y a pas lieu de douter qu'il ne leur fût très-utile de retrancher ce bois mort juſques au vif avec la ſerpette : mais comme l'avantage qu'on en retireroit ne ſeroit ni ſi preſent, ni ſi ſenſible que le temps & le travail qu'on y employeroit; il y a bien de l'apparence, qu'on negligera toûjours cette operation, & qu'on la traitera même de peine inutile : Les Eſpagnols n'en jugent pas de même, & ils ont au contraire un grand ſoin de retrancher tous ces bois morts; auſſi leurs arbres ſont

plus vigoureux que les nôtres, & donnent de plus beaux fruits. Je croi qu'ils n'ont pas la même attention de les greffer, & je doute même que personne ait encore tenté de le faire, je suis neanmoins persuadé que les Cacaos en feroient bien meilleurs, ce n'est qu'à force de greffer en plusieurs manieres nos fruitiers, (qui ne sont originairement que des sauvageons trouvés par hazard dans les bois,) qu'on a enfin trouvé l'art de leur faire rapporter des fruits si excellents.

A mesure que les Cacaoyers croissent, ils se depouillent peu à peu des feuilles de la tige, qu'il faut laisser tomber d'elles-mêmes; car dès qu'ils en sont entierement depouillés ils ne sont pas longtemps à fleurir, mais ces premieres fleurs coulent ordinairement, & on ne doit guere esperer de fruit mûr avant trois ans, encore faut-

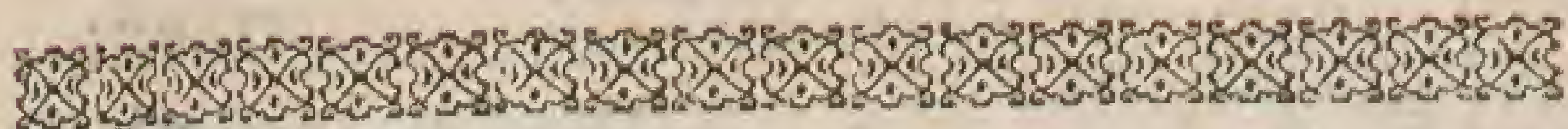
il

il que ce ſoit en bonne terre; à quatre ans la levée eſt mediocre, & à cinq elle eſt dans toute ſa force. Pour lors les Cacaoyers portent ordinairement pendant toute l'année des fleurs & des fruits de tout âge; il eſt à la verité des mois, où ils n'en ont preſque point, & d'autres où ils en ſont tout chargés; vers les Solſtices les levées ſont toujours plus abondantes que dans les autres Saiſons.

Comme dans les Ouragans le vent fait le tour du compas en vingt-quatre heures, il eſt malaiſé que perçant par l'endroit le plus foible, & le moins couvert des Cacaoyeres, il n'y faſſe bien du deſordre, & il eſt neceſſaire d'y remedier le plus promptement qu'il eſt poſſible. Si le vent n'a fait que renverſer les arbres ſans rompre leur pivot, en ce cas le meilleur parti qu'il y ait à prendre, ſurtout dans les bonnes terres, eſt, de re-

relever ſur le champ ces arbres, & de les remettre en place; les appuyant avec une fourche, & les rechauſſant bien avec de la terre d'alentour: De cette maniere ils ſont raffermis en moins de ſix mois, & rapportent comme s'ils n'avoient jamais eu de mal. Dans les mauvaiſes terres, il vaut mieux les laiſſer couchés, rechauſſer les racines, & cultiver à chaque pied le rejetton de plus belle venue, & le plus proche des racines qu'il pouſſera, en retranchant avec ſoin tous les autres; l'arbre en cet état ne laiſſe pas de fleurir & de porter du fruit, & quand dans deux ans le rejetton conſervé eſt devenu un arbre nouveau, on étronçonne le vieux arbre à un demi pied du rejetton.

CHA-



Chapitre Quatrie'me.

De la cueillette du Cacao, & de la maniere de le faire reſſuer & ſecher, pour pouvoir être conſervé & tranſporté en Europe.

LEs réflexions que nous avons faites au Chapitre premier ſur le changement de couleur des coſſes de Cacao, donnent à connoître le temps de la maturité de ce fruit, qui eſt bon à cueillir lors que toute la coſſe a changé de couleur, & qu'il n'y a que le petit bouton d'en bas qui ſoit demeuré verd. On va d'arbre en arbre, & de rang en rang, & avec des gaulettes fourchuës, on fait tomber les coſſes mûres, prenant garde de ne point toucher à celles qui ne le ſont pas,

non plus qu'aux fleurs ; on employe à cela les Negres les plus adroits, & d'autres qui les suivent avec des paniers, ramassent les cosses à terre, & en font à droit & à gauche dans la Cacaoyere des piles qu'on laisse là quatre jours sans y toucher.

Dans les mois d'un grand rapport, on cueille tous les quinze jours: Dans les Saisons moins abondantes on cueille de mois en mois.

Si les graines restoient dans les cosses plus de quatre jours, elles ne manqueroient pas de germer & de se gâter (*a*); & il est necessaire de

(*a*) C'est pourquoi, lors que de la Martinique, on a voulu envoyer aux Isles voisines des cosses de Cacao pour avoir de la graine à planter, on a eu un soin extrême de ne les cueillir que lors que le bâtiment de transport alloit mettre à la voile, & de les employer d'abord en arrivant: Il n'est donc pas possible que les Espagnols voulant avoir de la semence pour produire ces arbres, laissent parfaitement meurir & secher les gousses qui la contiennent, qu'après ils ôtent la semence de ces gousses qu'ils font soigneusement

de les écaler dès le matin du cinquiéme jour au plus tard ; pour cela on frape ſur le milieu des coſſes, avec un morceau de bois pour les fendre, & avec les mains on acheve de les ouvrir en travers, & d'en tirer les amandes qu'on met dans des paniers, jettant dans la Cacaoyere les coſſes vuides pour lui ſervir d'amandement & d'engrais, quand elles ſont pourries, à peu près comme les feuilles de la dépouille des arbres leur ſervent de fumier continuel.

On porte enſuite dans une caſe tout le Cacao écalé, & on le met en pile, ſur une eſpece de plancher volant couvert de feuilles de Baliſier (7) qui ont environ 4 pieds de long ſur 20 pouces de large ; puis entourant le Cacao de planches récouvertes des mêmes feuilles,

ment ſecher à l'ombre, pour les planter enfin en pepiniere comme le rapporte OEXMELIN ; *Hiſtoire des Avanturiers*, Tom. I. pag. 424.

(7) Voyez les remarques à l'article 7.

& faisant une espece de grenier qui puisse contenir toute la pile de Cacao étendue, on couvre le tout de semblables feuilles, qu'on affermit avec quelques planches: Le Cacao ainsi entassé, couvert, & enveloppé de toutes parts ne manque pas de s'échauffer par la fermentation de ses parties insensibles, & c'est ce qu'on appelle sur les lieux *ressuer*.

On découvre ce Cacao soir & matin, & l'on fait entrer dans le lieu où il est des Negres qui travaillant à force des pieds & des mains; le remuent bien & le renversent sens dessus dessous, après quoi on le recouvre comme auparavant avec les mêmes feuilles & les mêmes planches. On continue cette operation chaque jour jusqu'au cinquiéme, auquel il est ordinairement assez *ressué*, ce qu'on connoît à la couleur qui est beaucoup plus foncée, & tout-à-fait-rousse.

Plus

Plus le Cacao reſſue & plus il perd de ſa peſanteur & de ſon amertume, mais s'il ne reſſue pas aſſez il eſt plus amer, ſent le verd, & germe quelquefois ; il y a donc pour bien faire, un certain milieu à garder, ce qui s'apprend par l'uſage.

Dès que le Cacao a aſſez reſſué, on le met à l'air & on l'expoſe au Soleil pour le faire ſecher en la maniere ſuivante.

On a déja dreſſé d'avance pluſieurs établis, à deux pieds, ou environ audeſſus du plan d'une cour deſtinée à cela ; (ce ſont deux eſpeces de ſablieres paralleles, à deux pieds l'une de l'autre, affermies ſur de petits poteaux enfoncés dans la terre,) on étend ſur ces établis pluſieurs nattes faites de brins de roſeaux réfendus, aſſemblez avec des liens d'écorce de Mahot. (8) Et ſur ces nattes on met

(8) Le Mahot eſt un arbriſſeau dont les feuil-

met du Cacao reſſué environ à la hauteur de deux pouces, on le remue & on le retourne fort ſouvent avec un rabot de bois, ſur tout les deux premiers jours : Le ſoir on plie le Cacao dans ſes nattes qu'on récouvre de quelques feuilles de Balizier crainte de la pluye, on en fait autant le jour quand il va pleuvoir. Ceux qui craignent qu'on le vole la nuit l'enferment dans une caze.

Il y a des Habitans qui ſe ſervent de caiſſes d'environ cinq pieds de long, ſur deux de large, & trois à quatre pouces de rebord, pour faire ſecher leur Cacao : Elles ont cette commodité que dans les grandes pluyes, ou qui ſurviennent tout à coup, lorſque le Cacao commence à ſecher ; on peut vite

feuilles ſont rondes & douces au maniment, comme celles de la Guimauve, ſon écorce qui ſe leve facilement, & qu'on diviſe en longs rubans, ſert de fiſſelle & de corde aux habitans & aux Sauvages.

vite mettre toutes ces caiſſes en pile, l'une ſur l'autre, enſorte qu'il ne reſte que la derniere à couvrir, ce qui eſt bientôt fait avec des feuilles de Balizier récouvertes d'une caiſſe vuide renverſée. Mais ce qui rend l'uſage des nattes préferable, eſt que l'air qui paſſe par deſſous à travers les vuides des roſeaux, fait mieux ſecher le Cacao; des caiſſes dont le fonds ſeroit en rezeau fort ſerré de fil de leton ſeroient excellentes, mais il faudroit les faire faire en Europe, ce qui ſeroit une dépenſe conſiderable.

Quand le Cacao eſt aſſez reſſué, il faut l'expoſer ſur les nattes quelque temps qu'il faſſe: Si l'on prévoyoit même une pluye abondante & de durée, il ſeroit bon de le laiſſer moins reſſuer d'un demi jour ou environ; on remarque que quelques heures de pluye dans le commencement, bien loin de lui nuire, ne ſervent qu'à le rendre plus beau

& mieux conditionné. Dans la belle saison au lieu de cette pluye, il n'est pas mal de l'exposer les premieres nuits au serein & à la rosée. La pluye même d'un jour ou deux ne lui sera pas fort nuisible, si l'on observe de ne le point couvrir absolument jusqu'à ce qu'il ait eu un jour, ou tout au moins un demi jour de Soleil ; car après un jour de beau tems, on le plie le soir dans sa natte, (comme nous avons dit,) & après un demi jour, on se contente sans le plier de le couvrir pendant la nuit de feuilles de Balizier, arrêtées avec des pierres mises dessus aux deux bouts. Mais une trop longue pluye fait fendre le Cacao, & parce qu'alors il ne se conserve pas long-temps, on l'employe sur les lieux à faire du Chocolat.

Si le Cacao n'est pas assez ressué, ou qu'on le plie trop tôt dans sa natte, il est sujet à germer, ce qui le rend fort amer, & tout-à-fait mauvais.

Lors

Lors que le Cacao a été une fois plié dans ſa natte, & qu'il a commencé à ſe ſecher; il ne faut plus ſouffrir qu'il ſe mouille; il ne s'agit alors que de le remuer de tems en tems, juſqu'à ce qu'il ſoit ſuffiſamment ſec, ce qu'on connoît ſi en prenant une poignée de Cacao dans la main, & la ſerrant, il craque, alors il eſt temps de le mettre en magaſin, & de l'expoſer en vente.

Ceux qui veulent acquerir la reputation de livrer de belle marchandiſe ſe donnent le ſoin, avant que d'enfutailler leur Cacao, de trier, & de mettre à part, les grains trop petits, mal nourris, & plats, qui ſont ſeulement moins beaux à la vûe, & rendent un peu moins en Chocolat.

C'eſt de cette maniere que les graines ou amandes de Cacao ſechées au Soleil nous ſont apportées en Europe, & vendues chez les

Epi-

Epiciers, qui les diſtinguent (je ne ſai pourquoi) en gros & petit caraque, & en gros & petit Cacao des Iſles; car ſur les lieux il n'eſt point fait mention de cette diverſité, & il faut apparemment que les Marchands qui en font commerce, ayent trouvé leur compte à faire ce triage, puiſque naturellement tout Cacao provenu du même arbre & de la même coſſe n'eſt jamais de la même groſſeur; il eſt bien vrai que comparant une partie entiere de Cacao, avec une autre, on peut trouver que l'une eſt pour la plûpart compoſée de plus gros grains que l'autre, ce qui peut provenir ou de l'âge du plant, ou de la vigueur des arbres, ou bien de la fecondité particuliere de la terre; mais très-aſſurément il n'y a point d'eſpece de Cacao qu'on puiſſe appeller *grande* par rapport à une autre qu'on puiſſe appeller *petite*.

Le Cacao qui nous vient de la Côte de Caraque, eſt plus onctueux & moins amer que celui de nos Iſles, & on le prefere en Eſpagne & en France à ce dernier; mais en Allemagne & dans le Nord, on eſt (à ce qu'on m'a dit) d'un gout tout oppoſé (*fides ſit penes auctorem.*) Bien des gens mêlent le Cacao de Caraque avec celui des Iſles moitié par moitié, & prétendent par ce mélange rendre leur Chocolat meilleur. Je crois que dans le fond la difference des Cacaos n'eſt pas fort conſiderable, puis qu'elle n'oblige qu'à augmenter, ou diminuer la doſe du Sucre pour temperer le plus ou le moins d'amertume de ce fruit. Car il faut conſiderer (comme nous l'avons déja dit) qu'il n'y a qu'une eſpece de Cacao, qui croît auſſi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la Côte de Caraque; que le climat de ces lieux eſt preſque le même,

& par conſequent la temperature des Saiſons égale, & qu'ainſi il ne ſauroit y avoir entre ces fruits de difference intrinſeque qui ſoit fort eſſentielle.

A l'égard des differences exterieures qu'on y remarque, elles ne ſauroient provenir que du plus ou du moins de fecondité des terroirs, du plus ou du moins de ſoin donné à la culture des arbres, du plus ou du moins d'induſtrie & d'application de ceux qui le preparent & qui le travaillent, depuis ſa cueillette juſqu'à ſa livraiſon; & peut-être même de tous les trois enſemble; ce qu'on peut obſerver à la Martinique même, où il y a des quartiers où le Cacao réuſſit mieux que dans d'autres par la ſeule difference des terres plus ou moins graſſes, plus ou moins humides.

J'ai en la perſonne d'un de mes amis l'experience de ce que l'attention à la culture, & à la préparation

ration du Cacao, peuvent ajouter à ſon prix: ce Gentilhomme qui y donnoit tous ſes ſoins avec beaucoup d'intelligence, avoit par là trouvé le moyen de faire la plus belle marchandiſe de toute l'Iſle, & de ſe procurer la préference de tous les Marchands pour la vente, & le prix du Cacao, ſur tous ſes voiſins.

Le Cacao de Caraque eſt un peu plat, & reſſemble aſſez par ſon volume, & ſa figure à une de nos groſſes féves; celui de S. Domingue, de la Jamaïque, & de l'Iſle de Cube eſt generalement plus gros, que celui des Antilles: Plus le Cacao eſt gros & bien nourri, & moins il y a de déchet, après l'avoir rôti & mondé, ce qui étoit il y a quelques années une conſideration à faire en faveur du Cacao de Caraque; mais à preſent que par le Réglement de Commerce du mois d'Avril 1717 le Cacao de nos Colonies ne paye plus que deux ſols de

droit d'entrée, au lieu que l'Etranger en paye toujours quinze, ces treize sols de difference de prix dédommagent si avantageusement de ce petit déchet, qu'il y a tout lieu de présumer qu'à l'avenir il n'y aura que les curieux, & les gens qui ne s'embarrassent pas de la dépense, qui employeront le Cacao de Caraque préferablement à celui de nos Isles; & que le bon marché de ce dernier en fera rédoubler au moins la consommation.

Le bon Cacao doit avoir la peau fort brune & assez unie, & quand on l'a ôtée l'amande doit se montrer pleine, bien nourrie, & lisse; de couleur de noizette fort obscure au dehors, un peu plus rougeâtre en dedans; d'un gout un peu amer, & astringent, sans sentir le verd, ni le moisi (*b*); en un mot sans

(*b*) Ce goût lui vient ou d'avoir été mis en lieu humide, ou d'avoir été mouillé d'eau de mer dans la traversée.

ſans odeur & ſans être piqué des vers.

Le Cacao eſt le fruit le plus oleagineux que la Nature produiſe, il a cette prérogative admirable de ne jamais rancir quelque vieux qu'il ſoit, comme font tous les autres fruits, qui lui ſont analogues en qualité ; tels que les noix, les amandes, les pignons, les piſtaches, les olives &c.

On nous apporte auſſi de l'Amerique du Cacao réduit en pains cylindriques d'environ une livre chacun, & comme cette préparation eſt la premiere, & la principale qu'on lui donne pour faire le Chocolat, il me ſemble à propos d'ajouter ici la maniere de la faire.

Les Indiens dont on l'a tirée n'y faiſoient pas grande façon, ils faiſoient rôtir leur Cacao dans des pots de terre, puis l'ayant mondé de ſa peau, & bien écraſé & broyé entre deux pierres, ils en formoient des maſſes avec leurs mains.

Les Espagnols plus industrieux que les Sauvages, & aujourd'hui les autres Nations à leur exemple font choix du meilleur Cacao (*c*) & du plus recent: Ils en mettent environ deux livres dans une grande poële de fer sur un feu clair, & ils les remuent & les retournent continuellement avec une grande spatule, jusqu'à ce que les amandes soient assez rôties pour être facilement depouillées de leur peau, ce qu'il faut faire une (*d*) à une, & les mettre à part, prenant un soin

(*c*) Comme le Cacao n'est jamais si net que parmi les bons grains, il n'y en ait d'avortez, de la terre, des pierres &c. Il faut avant que de l'employer faire passer ces ordures à travers un crible qui leur donne issue, sans donner passage aux amandes de Cacao.

(*d*) Les ouvriers pour expedier plus promptement cette operation & gagner du tems, mettent une grosse nappe sur une table, & y étendent leur Cacao sortant tout chaud de la poële, puis ils font couler le rouleau de fer dessus, pour faire craquer & détacher les pellicules du Cacao; enfin, ils vannent le tout dans un van d'osier jusqu'à ce que le Cacao soit parfaitement mondé.

ſoin extrême de rejetter les grains cariés, les moiſis, & toute la dépouille des bons, car ces pellicules reſtées parmi le Cacao ne ſe diſſolvent jamais dans aucune liqueur, pas même dans l'eſtomach ; & ſe precipitent au fond des taſſes de Chocolat, dont le Cacao n'a pas été bien mondé.

Si on a eu ſoin de peſer le Cacao chez l'Epicier, & qu'enſuite on le repeſe après qu'il eſt rôti & mondé, on y trouvera environ un ſixiéme de déchet, un peu plus, un peu moins, ſelon la nature & les qualités du Cacao ; c'eſt-à-dire (par exemple) que de trente livres d'achapt, il en reſtera tout mondé à peu près vingt-cinq.

Tout le Cacao étant ainſi rôti & mondé à diverſes repriſes, on le met encore une fois rôtir dans la même poële de fer, mais avec un feu moins violent, on remuë ſans ceſſe les amandes avec la ſpatule,

juſqu'à ce qu'elles ſoient rôties également, & au point qu'il faut; ce qu'on connoît au gout ſavoureux, & à la couleur brune ſans être noire; l'habileté conſiſte à éviter les deux extrêmités, de ne le pas rôtir ſuffiſamment, & de le trop rôtir; c'eſt-à-dire de le brûler; ſi on ne les rôtit pas aſſez, elles conſervent une certaine rudeſſe de gout déſagreable; & ſi on les rôtit juſqu'à les brûler, outre l'amertume & le dégout qu'elles contractent, on les prive entierement de leur onctuoſité, & de la meilleure partie de leurs bonnes qualités.

En France, où on outre ordinairement toutes choſes, on s'eſt fort entêté du gout de brûlé, & de la couleur noire; comme des qualités requiſes au bon Chocolat, ne conſiderant pas, que charbon pour charbon, il vaudroit autant y mettre celui du feu que celui du

Cacao

Cacao; cette obſervation n'eſt pas ſeulement conforme à la Raiſon & au bon ſens, mais elle eſt d'ailleurs confirmée par le conſentement unanime de tous ceux qui ont écrit ſur cette matiere, & je puis aſſurer qu'elle eſt de même autoriſée par la pratique univerſelle de toute l'Amerique.

Lorſque le Cacao eſt rôti à propos & bien mondé, on le pile dans un grand mortier pour le reduire en maſſe groſſiere, qu'on paſſe enfin ſur la pierre juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une extrême fineſſe; ce qui demande une explication plus étendue.

On choiſit une pierre qui reſiſte naturellement au feu, & dont le grain ſoit ferme, ſans être ni trop doux pour s'égrainer, ni trop dur pour recevoir le poli. On la taille de ſeize à dix-huit pouces de large ſur vingt-ſept à trente de long, & trois d'épaiſſeur, en ſorte que ſa

ſurface ſoit courbe & creuſe au milieu d'environ un pouce & demi; cette pierre eſt affermie ſur un chaſſis de bois ou de fer, un peu plus relevé d'un côté que de l'autre; on place deſſous un braſier pour échauffer la pierre, afin que la chaleur mettant en mouvement les parties huileuſes du Cacao, & le reduiſant en conſiſtence liquide de miel, facilite beaucoup l'action d'un rouleau de fer, dont on ſe ſert pour le travailler avec force, le broyer, & l'affiner juſqu'à ce qu'il n'y ait ni grumeau, ni la moindre dureté. Ce rouleau eſt un cylindre de fer poli, de deux pouces de diametre ſur dix-huit ou environ de long, ayant à chaque bout un manche de bois de même groſſeur, & de ſix pouces de long, pour placer les mains de l'Ouvrier.

Quand la pâte eſt autant broyée qu'on le juge neceſſaire, on la met toute chaude dans des moules de fer

fer blanc où elle ſe fige, & ſe rend ſolide en très-peu de tems; la forme de ces moules eſt arbitraire & chacun les peut faire à ſa fantaiſie; cependant les Cylindriques qui peuvent contenir deux à trois livres de matiere, me paroiſſent les plus convenables, parce que les pains les plus gros ſe conſervent plus long-tems dans leur bonté, & ſont plus commodes pour le maniement, quand il s'agit de les raper. On doit conſerver ces billes enveloppées de papier dans un lieu ſec, & obſerver qu'elles ſont fort ſuſceptibles des bonnes & des mauvaiſes odeurs, & qu'il eſt bon de les garder cinq ou ſix mois avant que d'en uſer.

Au reſte le Cacao étant ſuffiſamment broyé & paſſé ſur la pierre, comme nous venons de l'expliquer, ſi l'on veut achever la compoſition du Chocolat en maſſe, il ne s'agit plus que d'ajouter à cette

pâte,

pâte, une poudre paſſée au tamis de ſoye, & compoſée de Sucre, de Canelle, & ſi l'on veut de Vanille ſuivant les doſes, & les proportions que nous enſeignerons dans la troiſiéme Partie de ce Traité; de repaſſer le tout ſur la pierre pour le bien mêler & incorporer enſemble, & de diſtribuer enfin cette confection Americaine dans des moules de fer blanc, en forme de tablettes d'environ quatre onces chacune, ou demi livre ſi l'on veut.



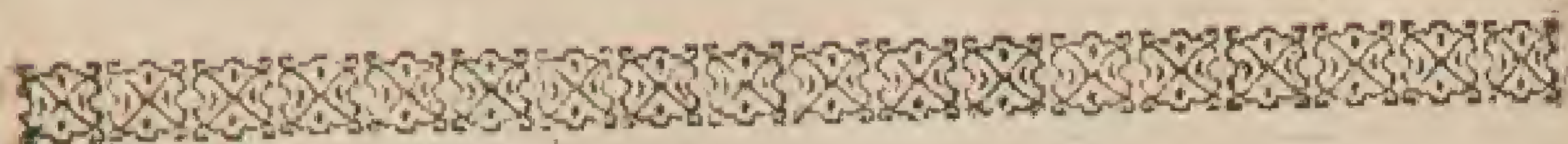


HISTOIRE NATURELLE DU CACAO.

SECONDE PARTIE, *Des proprietés du Cacao.*

NOUS n'avons consideré jusqu'ici le Cacao que fort superficiellement, & tel qu'il se presente aux sens ; l'ordre veut que nous examinions à present ses qualités intrinseques, & que fouillant le plus avant qu'il se pourra dans son interieur, nous mettions au jour ce qu'une Raison appliquée, & une longue experience nous ont

ont appris des proprietés salutaires de ce fruit.



CHAPITRE PREMIER.

Des anciens prejugés contre le Cacao.

POur proceder avec plus de methode & de clarté dans l'examen que nous avons à faire des proprietés du Cacao ; il semble qu'il est auparavant necessaire de détromper le Public des faux préjugés, dont une Physique surannée avoit prévenu tous les Auteurs qui ont écrit sur cette matiere, & dont les impressions restent encore profondément gravées dans l'esprit d'une infinité de personnes.

Les Espagnols qui ont les premiers connu le Cacao après la conquête du nouveau Monde, ont posé pour fondement, & comme un pre-

premier Axiome que le Cacao étoit froid & ſec, & qu'il participoit de la terre. Ils n'ont accompagné cette déciſion ni d'examen, ni de raiſonnement ni d'experiences; & on ne ſait d'où ils l'ont tirée, peut-être l'ont-ils reçûe ſur la foi & ſur la tradition des Habitans du Païs; quoi qu'il en ſoit, il eſt aſſez naturel que d'un principe auſſi faux, ils en ayent tiré des conſequences erronées, dont voici les deux principales.

La premiere, que le Cacao étant froid de ſa nature on ne devoit en uſer qu'en y mêlant des Aromates, qui ordinairement ſont chauds, afin que de l'action & de la réaction des contraires, il en reſultât une qualité temperée & incapable de nuire, c'étoit le jargon & la pratique de ce tems-là. C'eſt ainſi par exemple que les anciens Medecins ayant mal-à-propos ſuppoſé que l'Opium étoit froid au qua-

trié-

triéme degré ne manquoient jamais, pour corriger cette prétendue froideur intrinſeque, de mêler dans toutes leurs compoſitions Narcotiques, des drogues extrêmement chaudes, comme l'Euphorbe, le Pyrethre, le Poivre &c.

Leur ſeconde conſequence étoit, que le Cacao étant ſec & terreſtre, & ainſi jugé d'une qualité ſtiptique & aſtringente s'il n'étoit corrigé, devoit neceſſairement engendrer par lui-même des obſtructions dans les viſceres, & conduire à la Cacochimie, & à une infinité d'autres maux incurables.

Ces prejugés ont paſſé des Eſpagnols aux autres Nations, il ſeroit inutile de citer ſur cela des Livres de differens Auteurs, car quiconque en a lû un, les a tous lûs; les derniers n'ayant fait que copier les premiers: ils ont ſouvent même encheri ſur leurs illuſions; ainſi à force d'exagerer le pretendu

froid

froid du Cacao, on a enfin pouſſé la choſe au point de dire que c'eſt une eſpece de poiſon froid, & que ſi on en prenoit avec excès, on tomberoit dans l'atrophie. (1)

Mexiaci friget nativa Cacai temperies, tantoque excedit frigore, ut inter noxia ne dubitem glandes cenſere venena. Thom. Strozzae *de mentis potu ceu de cocolatis opificio lib.* 3.

Hinc ſi quis ſolo Cocolatis fomite vitam extrahat, atque aſſueta neget cibi prandia, ſenſim contrahet exſucto marcentem corpore tabem.

Il n'eſt pas extraordinaire que les gens qui trouvent plus facile de croire que d'éxaminer, (gens dont le monde eſt rempli,) ſe ſoient rendus à l'opinion unanime de tant d'Auteurs, il étoit mal-aiſé de n'être pas entraîné par le torrent d'une prévention ſi generale : mais je ne puis aſſez admirer que ce grand décri du Cacao

(1) Ludov. Ramira, *Relat. ad Hurtad. ad Append.* c. 4.

cao n'en ait pas entierement aboli l'uſage, & il n'y a ſans doute que l'experience journaliere de ſes bons effets qui ait pû le ſoutenir, & qui l'ait empêché de ſuccomber ſous la calomnie.

Pour détruire maintenant cet ancien ſyſtême, il ſuffit (ce me ſemble) d'obſerver avec combien peu de diſcernement on traitoit alors toute l'Hiſtoire naturelle; en effet on ne s'étonnera plus qu'on ait cru le Cacao froid & ſec, dans un ſiécle où l'on regardoit (par exemple) le Camphre comme froid & humide, qui eſt une eſpece de raiſine dont on ne ſauroit certainement tirer une ſeule goutte d'eau, dont la ſaveur acre & l'odeur penetrante, jointes à l'extrême volatilité, & à l'inflammabilité de ſes parties juſques dans l'eau même, ſont des ſignes ſi évidens de tant de chaleur, qu'on a peine à comprendre par quel travers on avoit pû ſe perſuader le contraire.

Les qualités du Cacao ne font à la verité ni fi marquées, ni fi actives que celles du Camphre, mais à la moindre attention, on ne laiffe pas de voir clairement que la quantité d'huile qu'il contient, & l'amertume qu'on y trouve en le goutant, ne font point les indices d'un Mixte froid, puifque tous les amers font cenfés être chauds, & que l'huile eft la matiere prochaine & neceffaire du feu. C'eft à peu près le raifonnement qu'en fait un celebre Medecin de Rome, contre l'opinion ancienne. Pour moi, dit-il, je fuis d'un fentiment contraire ; je croi le Cacao plutôt temperé que froid, & je m'en rapporte au jugement de toutes les perfonnes fenfées qui le gouteront & l'éxamineront avec foin.

Ces réflexions feront encore confirmées dans la premiere Sec-

 tion

Paulus Zachias, *de malo Hypochondriaco.* lib. 2. Cap. xv.

tion du Chapitre ſuivant, où nous ferons voir par l'experience que le Cacao eſt une ſubſtance fort temperée, un aliment doux, benin, & incapable de nuire; c'eſt pourquoi ſa prétendue froideur intrinſeque n'étant plus à craindre, on ne ſauroit diſconvenir qu'il ne ſoit déſormais non-ſeulement ridicule, mais même pernicieux de lui aſſocier des Aromates acres & chauds, plus propres à alterer, & à preſque aneantir ſes bonnes & veritables qualités qu'à en corriger des mauvaiſes qu'il n'eut jamais: Je ne doute pas neanmoins que la ſenſualité de l'odorat, & que le gout favori des ſaveurs piquantes, trouvant leur compte dans ce mélange ne ſe conſervent encore des partiſans qui plus touchés du plaiſir preſent, que du préjudice inſenſible que ces ingrediens portent à la ſanté, ne pourront ſe réſoudre à s'en paſſer; ce ne ſera plus ſur le

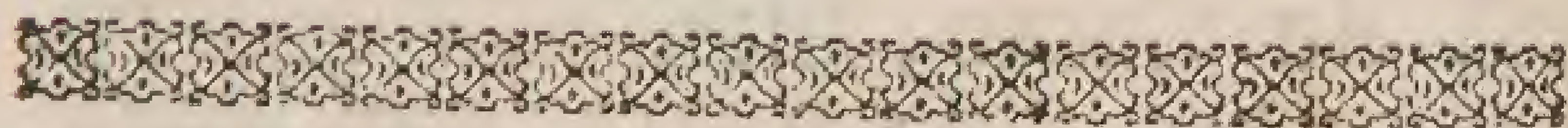
pied

pied de correctifs du Cacao, mais comme d'assaisonnemens dont ils flateront leur gout sans s'embarrasser autrement des consequences. Mais aussi toutes les personnes qui se donneront la peine de raisonner, & qui seront plus dociles & moins sensuelles, s'abstiendront sagement de semblables excès, & leur moderation ne sera pas sans récompense; la santé est un si grand bien, que le soin de l'acquerir & de la conserver, doit prévaloir sur toute autre consideration.

A l'égard des obstructions prétendues qu'on attribuoit à l'astriction du Cacao, bien loin que l'usage qu'on en fait, les fasse craindre dans nos Isles de l'Amerique; on a des experiences d'une vertu toute contraire, par le secours qu'en ont tiré plusieurs Demoiselles, sujettes aux pâles couleurs, qui se sont gueries de cette incommodité, en mangeant tous les matins à

jeun douze amandes de Cacao ; on sait assez que les obstructions sont la cause de ce mal, & ainsi les voila détruites au lieu d'être causées par le Cacao.

Pour ce qui est des maux étranges qu'on faisoit apprehender de son usage immoderé, nous rapporterons dans la suite, tant de faits opposés à ces craintes chimeriques, que tous les gens de bon sens en seront desabusés, & demeureront convaincus des proprietés salutaires & merveilleuses de ce fruit, elles feront le sujet du Chapitre suivant.



CHAPITRE SECOND.

Des veritables proprietés du Cacao.

SAns parler un langage Peripateticien de qualités de chaud, &

& de froid aujourd'hui ſi decriés, il ne ſera pas difficile de prouver que le Cacao eſt une ſubſtance, 1° fort temperée, 2° fort nourriſſante & de facile digeſtion, 3° fort propre à reparer les eſprits diſſipés & les forces épuiſées; 4° enfin fort convenable pour conſerver la ſanté & prolonger la vie des vieillards; ces quatre articles ſeront comme démontrés dans les quatre Sections ſuivantes.

PREMIERE SECTION.

Le Cacao eſt fort tempere.

RIen ne perſuade ſi invinciblement que le Froment, le Ris, le Mil, & le Manioc, ſont des alimens temperés & ſalutaires, que l'uſage general qu'en font des Nations entieres; ſi quelqu'une de ces ſubſtances avoit eu quelque mauvaiſe qualité prédominante, elle

ſe ſeroit bientôt manifeſtée par le préjudice que la ſanté en auroit reçû ; les peuples qui en faiſoient leur ſubſiſtance s'en ſeroient bientôt ſevrés comme d'un aliment dangereux & nuiſible.

On peut faire à peu près le même raiſonnement à l'égard du Cacao , les Habitans naturels de la nouvelle Eſpagne , & d'une bonne partie de la Zone torride de l'Amerique, en ont toujours fait leurs délices ; & aujourd'hui toutes les Colonies Européennes établies en ces contrées en font une conſommation étonnante ; ces peuples en uſent à toute heure , & en toute Saiſon comme d'une nourriture journaliere , ſans diſtinction d'age, de temperament , de ſexe, ni de condition , & ſans que pas un ſe ſoit jamais plaint d'en avoir reçû la moindre incommodité ; ils éprouvent au contraire qu'il étanche la ſoif, qu'il rafraichit , qu'il en-

engraiſſe, qu'il procure un ſommeil tranquile, & produit pluſieurs autres bons effets, pour ne rien dire ici de ceux dont nous devons particulierement traiter dans les Sections ſuivantes.

Je pourrois rapporter pluſieurs faits à l'avantage de cette excellente nourriture, mais je me contenterai des deux ſuivans également certains & déciſifs pour faire juger de ſa bonté. Le premier eſt une experience du Cacao pris pour ſeul aliment, faite par la femme d'un Chirurgien de la Martinique; elle avoit perdu par un accident déplorable, la machoire inferieure, ce qui la reduiſoit dans un état à ne ſavoir comment pourvoir à ſa ſubſiſtance, elle ne pouvoit plus uſer de mets ſolides, & elle n'étoit pas aſſez riche pour ſe nourrir de conſommés de viande; dans cette facheuſe circonſtance, elle ſe détermina à prendre trois fois par

 jour,

jour, pour toute nourriture trois écuellées de Chocolat, préparées à la maniere du Païs, une le matin, une à midi, & une autre le soir (or ce Chocolat n'est autre chose que du Cacao dissous dans de l'eau chaude avec le Sucre, & une pincée de Canelle pour l'assaisonnement,) nouveau regime de vie qui lui réussit si bien, qu'elle a vêcu depuis fort long-temps, plus fraiche & plus robuste qu'elle ne l'étoit avant son accident.

Je tiens le second fait d'un Gentilhomme de la Martinique de mes amis, incapable de mentir; il m'a assuré qu'en son quartier de la Riviere du Lezard, un enfant de quatre mois, perdit malheureusement sa Nourrice, & que ses parens n'en trouvant point pour la remplacer, se résolurent par necessité à le nourrir de Chocolat; le succès en fut très-heureux, l'enfant se porte à merveille, & ne fut

ni moins ſain ni moins vigoureux, que ceux qu'on éleve avec les meilleures Nourrices.

Toutes les inductions que je pourrois tirer de ces deux Hiſtoires, ſont ſi évidentes, & prouvent ſi démonſtrativement, que le Cacao n'a aucune qualité ni exceſſive ni nuiſible, que je ne m'y arrêterai pas davantage, laiſſant à un chacun la liberté d'y ajouter ſoi-même ſes propres réflexions.

SECONDE SECTION.

Le Cacao eſt fort nourriſſant, & de facile digeſtion.

CEtte propoſition eſt une conſequence neceſſaire de la precedente, établie par les faits que je viens de rapporter; & nous n'avons pas moins d'experiences, qui nous confirment la facilité qu'a l'eſtomach à cuire cet aliment, que

que la bonté du Chile qu'il produit ; mais la plus familiere qui ſe preſente, eſt l'état d'embonpoint auquel il met ceux qui en uſent ordinairement.

Un ſavant Anglois a porté ſi loin l'éloge qu'il a fait de cette proprieté particuliere du Cacao, qu'il n'a pas fait de difficulté d'avancer dans une Diſſertation, qu'il a publiée ſur ce ſujet ; qu'une once de Cacao contient autant de ſuc huileux & nourriſſant qu'une livre de Bœuf ; quelque outrée que ſoit ſa propoſition, elle ne laiſſe pas de faire comprendre qu'aucun aliment n'eſt capable de fournir une nourriture plus abondante, ſi l'on le compare à tous les autres, non-ſeulement par le volume & par la quantité qu'on en prend, mais encore par le tems que l'eſtomach met à le digerer.

Les cauſes de la digeſtion partagent aujourd'hui l'Ecole de Mede-

cine

cine en deux ſentimens, qui ont chacun pour leur défenſe de puiſſantes raiſons & d'illuſtres Ecrivains ; convaincu de mon inſuffiſance en cette matiere qui demande d'ailleurs un champ plus vaſte, & ſans être obligé d'entrer ni dans le parti de la fermentation ni dans celui de la trituration ; Il me ſuffira de dire en deux mots que ces deux opinions n'étant point abſolument incompatibles, il ne ſeroit peut-être pas impoſſible de faire entr'elles une eſpece d'alliance bien entendue ; puis qu'en réuniſſant ce que les deux ſyſtêmes ont de plus lumineux & de mieux prouvé, & retranchant ce qu'il y a d'incertain, & même d'outré de part & d'autre, on en pourroit former un troiſiéme, qui n'étant que l'aſſemblage de ce que les deux précedens ont de meilleur, ne ſauroit être qu'excellent & très-judicieux.

Ces deux cauſes concourent incon-

conteſtablement dans l'alteration, que les alimens ſouffrent dans la bouche, on ne peut diſconvenir que dans la maſtication la ſalive qui les delaie, & qui les penetre ne ſoit un ferment merveilleux, & que la langue qui les agite, & les dents qui les broyent ne ſoient les inſtrumens de cette premiere trituration.

Or la nature eſt ordinairement uniforme dans ſes operations, & il y a tout lieu de préſumer qu'elle continue, & acheve la digeſtion avec les mêmes moïens qu'elle l'a commencée; ſuppoſons-le pour un moment, pour en faire l'application au ſujet que nous traitons, & nous verrons de quelle évidence il eſt, que le Cacao doit être d'une facile digeſtion.

En premier lieu les ſubſtances ameres & alkalines comme ces amandes, ſont ſtomachiques & analogues à la ſalive, & au ferment qui

qui fait dans l'eſtomach la diſſolution des alimens ; le moïen donc qu'avec ces qualités elles puſſent être difficiles à digerer?

En ſecond lieu, ſi on conſidere avec attention le Cacao rôti, broïé & alcoliſé, pour ainſi dire ſur la pierre, enfin fondu & diſſout ſur le feu dans une liqueur bouillante qui lui ſert de vehicule ; il ſemble en verité qu'après tous ces préparatifs, il ne reſte pas beaucoup de travail à faire à l'eſtomach; en un mot que c'eſt une digeſtion plus qu'à moitié faite.

L'experience confirme beaucoup ces raiſonnemens, la digeſtion du Cacao ſe fait promptement, ſans trouble, ſans travail, & ſans que le poulx s'éleve ſenſiblement, l'eſtomach bien loin d'uſer ſes forces en acquiert de nouvelles & de plus efficaces, & je puis aſſurer d'avoir vû pluſieurs perſonnes qui l'avoient très-foible & tout-à-fait rui-

ruiné, qui ſe le ſont parfaitement bien rétabli par le frequent uſage du Cacao.

TROISIE'ME SECTION.

Le Cacao répare promptement les eſprits diſſipés, & les forces épuiſées.

SI le Cacao ne produiſoit cet effet qu'autant qu'il eſt fort nourriſſant, cette proprieté lui ſeroit commune avec les alimens les plus ſucculens, & les plus propres à fournir beaucoup de ſang, & beaucoup d'eſprits; mais ſon effet eſt bien plus prompt; qu'une perſonne (par exemple) fatiguée d'un long & penible travail du corps, ou d'une violente contention d'eſprit, prenne une bonne taſſe de Chocolat, elle s'apperçoit preſque ſur le champ, que ſon épuiſement ceſſe, & que les forces lui reviennent, lors qu'à peine la digeſtion eſt com-

commencée? ce fait qui eſt certain s'explique mieux par l'experience que par des raiſonnemens, parce que le Cacao paroît aux Sens une matiere douce, tranquile, & peu diſpoſée par des qualités actives à mettre les eſprits en mouvement: Reſolu cependant de ne rien negliger, pour tâcher de développer la cauſe d'un effet ſi prompt & ſi merveilleux; j'entrepris un jour de faire l'analyſe chimique du Cacao, & quoique prévenu qu'on n'acquiert ordinairement par cette voïe, qu'une connoiſſance aſſez ſuperficielle des Mixtes, je ne laiſſai pas de me flatter que ma curioſité ne ſeroit pas tout-à-fait infructueuſe.

Je mondai ſeize onces de Cacao ſans le brûler, je les pilai dans un mortier de marbre, & les mis enſuite dans une cornue de verre lutée, que je plaçai au fourneau de reverbere, & après y avoir adapté un gros balon pour ſervir de réci-

cipient, & luté exactement les jointures, je donnai le feu par degrés.

Le phlegme pur sortit le premier, & coula goutte à goutte pendant deux heures; un peu de matiere blanche & onctueuse surnageoit au dessus.

Le feu augmenté, les gouttes devinrent rousses, & se congelerent en tombant dans le balon, cela dura encore pendant deux heures.

Le feu augmenté, le balon se remplit de nuages blancs, que je vis se résoudre en une espece de rosée blanche & onctueuse, qui étoit partie esprit, & partie une huile blanche. Les gouttes rousses, cependant continuerent à couler jusqu'à la fin; c'est-à-dire pendant deux heures & demie.

Cette operation me fit connoître que le Cacao contenoit deux sortes d'huile, une rousse & fixe qui se

ſe congeloit du côté de la cornue, & l'autre blanche, & volatile, matiere des nuages blancs, qui ſe réſolvoit de l'autre côté du balon.

Le lendemain après avoir deluté le balon & l'avoir mis dans une baſſine pleine d'eau au bain marie, pour faire fondre les matieres congelées, je fus agréablement ſurpris de le voir tout-à-coup rempli de nuages blancs ; j'admirai l'extrême volatilité de cette premiere onctuoſité, & demeurai pleinement convaincu que le Cacao contenoit veritablement cet huileux volatil ſi eſtimé dans la Medecine, & qu'on ne devoit point chercher ailleurs la cauſe de la prompte réparation des eſprits épuiſés, confirmée par l'experience journaliere dans l'uſage du Cacao.

Aïant ſeparé l'eſprit par le filtre de papier gris, je fis deux portions de la matiere butireuſe ; j'en mis

une ſans addition dans une petite cucurbite de verre, que j'expoſai à un bain de ſable, pour la rectifier, & je tirai par cette operation, de l'huile de couleur d'ambre, ſurnageant ſur un peu de phlegme, ou d'eſprit.

Je fis fondre l'autre partie, & l'ayant incorporée avec de la chaux vive, je la mis dans une petite cornue de verre lutée, & donnai le feu par degrez; il coula premierement une huile claire, les nuages blancs ſuccederent, & enfin le beurre rouſſâtre. Ayant deluté le récipient, & mis le tout dans une petite cucurbite au bain de ſable, les nuages blancs donnerent d'abord une huile couleur d'ambre, & ayant augmenté le feu il diſtilla un peu d'huile rouge, mais point d'eſprit.

L'huile couleur d'ambre, n'eſt autre choſe que l'huile volatile blanche, que la violence du feu a un

un peu colorée ; pour l'huile rouge, il y a bien de l'apparence que c'eſt la portion du beurre rouſſatre la plus propre à être exaltée. Ces deux huiles ne ſe confondent point, & la rouge plus fixe que la premiere ſe précipite toujours au fond. Mr. Boyle (*) dit avoir tiré du ſang humain, deux ſortes d'huiles toutes ſemblables à celles-ci ; & cette conformité de ſubſtances ſi homogenes, me confirme puiſſamment dans l'opinion de la grande analogie que j'ai

 tou-

(*) *Pluribus abhinc annis cum ſanguinem conveniente admodum digeſtione, præparaſſem, & ſollicite diſtillatos liquores ſupereffluentes flammâ lampadis rectificaſſem ; inter alia duo obtinui olea diverſi omnino coloris, quorum alterum flavedinem, aut pallorem ſuccini, alterum verò intenſiſſimam rubedinem imitabatur ; illud autem ingenioſis etiam, lynceiſque ſpectatoribus miraculi inſtar erat quod licet ambo hæc olea ab eodem ſanguine emanaſſent forentque pura ſatis & limpida, non tantum diſtinctis in maſſis ſibi invicem ſuper innatarent, ſed ſi agitatione commiſcerentur paulatim, ſe ſe mutuo iterum extricarent, ut oleum & aqua.* Historia ſanguinis humani.

toujours] ſuppoſée être entre le Cacao, & nôtre ſang.

A l'égard de l'eſprit, il n'a rien de fort deſagréable au gout ni à l'odorat, il ne fermente point ſenſiblement avec les Alkalis, & ne change nullement la couleur du papier bleu; avec le tems l'Acide ſe manifeſte un peu, & l'eſprit aigrit mais foiblement.

Ayant calciné la tête morte qui eſt violette, filtré, & évaporé la leſſive à la maniere accoutumée, je n'en retirai qu'une eſpece de cendre un peu ſalée, & en ſi petite quantité, que ſi je m'étois donné la peine de réïterer la calcination, la diſſolution, la filtration, & l'évaporation, à peine aurois-je pû en retirer cinq ou ſix grains de ſel fixe purifié.

J'obſervai curieuſement que ni dans les balons, ni dans les chapiteaux des cucurbites, il ne parut aucun veſtige de ſel volatil con-

cret;

cret ; M. Lemery aſſure pourtant (*) que le Cacao en contient beaucoup, & il faut apparemment qu'il l'ait dit ſur la foi d'autrui ; car de ſon chef il étoit trop habile pour s'y méprendre.

On peut donc conclure de ces deux obſervations que le Cacao eſt peut-être le mixte, dans la compoſition duquel il entre moins de ſel.

(*) *Traité des Drogues*, pag. 127.

QUATRIE'ME SECTION.

Le Cacao eſt très-propre à conſerver la ſanté, & à prolonger la vie des vieillards.

AVant qu'on connût en Europe le Cacao, on y appelloit communément le bon vin vieux, le lait des vieillards : mais ce ſurnom s'eſt appliqué avec plus de raiſon au Chocolat depuis que

l'usage en est devenu commun, aussi s'est-on apperçû que le Cacao qui en est la base, est à leur égard, ce que le lait est pour la nourriture des enfans. En effet pour peu qu'on examine la nature de ce fruit par rapport à la constitution des personnes âgées, on voit sans peine, que l'un semble être fait pour remedier aux défauts de l'autre, & que le Cacao est veritablement la panacée de la vieillesse.

Nôtre vie (comme remarque un Illustre (*) Medecin) n'est pour ainsi dire, qu'un dessechement continuel, mais cette espece de Phthisie naturelle est comme imperceptible jusqu'à un âge avancé, où l'humide radical se consume d'une maniere plus sensible; alors les portions les plus sulphureuses & les plus volatiles du sang se dissipent peu à peu, les sels se degagent des

(*) Baglivius *in edit. Lugdun.* 1709. pag. 414. *Vivere enim nostrum siccessere est.*

des ſoufres, ſe développent, & l'acide ſe manifeſte, (ſource feconde des maladies chroniques.) Les ligamens, les tendons & les cartilages n'ont preſque plus de cette onctuoſité, qui les rendoit ſi ſouples & ſi pliants dans la jeuneſſe, la peau ſe ride au dedans comme au dehors, en un mot toutes les parties ſolides ſe deſſechent & ſe racorniſſent.

On diroit que la Nature a renfermé dans le Cacao de quoi remedier à tous ces inconveniens; le Volatil ſulphureux dont il abonde eſt capable de remplacer tous les jours, ce que le grand âge en fait perdre au ſang; il émouſſe la force des ſels, il les enveloppe, il les concentre, & redonne par là au ſang ſa douceur accoûtumée, à peu près comme l'eſprit de vin en circulant avec l'eſprit de ſel, forme une liqueur douce, d'un puiſſant corroſif. Cet-

te même onctuosité sulphureuse se repand en même-tems dans toutes les parties solides, & leur rend en quelque façon leur souplesse naturelle ; elle enduit les membranes, les tendons, les ligamens, & les cartilages d'une espece d'huile qui les rend lisses & flexibles, ainsi l'équilibre entre les parties fluides, & les parties solides du corps humain se rétablit, le jeu & le ressort de la machine se renouvelle, la santé se conserve, & la vie se prolonge. Ce ne sont point ici des conséquences de réflexions philosophiques, mais de mille experiences qui se confirment mutuellement, entre le grand nombre desquelles une seule suffira.

Il vient de mourir à la Martinique un Conseiller âgé d'environ cent ans qui depuis 30 ans ne vivoit que de Chocolat & de quelque biscuit, il se faisoit quelquefois donner un peu de potage à dîner, mais

mais jamais ni viande, ni poiſſon, ni autre aliment ; il étoit néanmoins ſi vigoureux & ſi diſpos qu'à quatre-vingt cinq ans il montoit encore à cheval ſans étriers.

Ce n'eſt pas ſeulement aux gens âgés que le Cacao eſt capable de prolonger la vie : mais aux gens même de conſtitution maigre & ſeche, de temperamens foibles & cacochimes, aux perſonnes qui font des éxercices violents du corps, & à celles qui par leurs profeſſions ſont obligées à ſoutenir une longue application d'eſprit, qui les jette ſouvent dans des épuiſemens extraordinaires, le Chocolat leur convient parfaitement, & devient à leur égard un aliment alterant.

Par les raiſons oppoſées, je n'en ſaurois conſeiller l'uſage frequent & journalier, aux perſonnes d'un embonpoint exceſſif, à ceux qui ſont accoutumés à boire beaucoup des meilleurs vins, & à manger à

leur

leur ordinaire des viandes les plus ſucculentes, qui dorment long-tems, & ne font preſque point d'exercice, en un mot qui menent une vie molle, ſedentaire, & voluptueuſe, telle que la plûpart des gens aiſés la menent à Paris ; ces corps pleins de ſang & de graiſſe n'ont point beſoin d'un ſurcroit de nourriture, & la diete leur conviendroit bien mieux, ſuivant ces oracles du S. Eſprit, *que l'excès des viandes cauſe des maladies, que l'intemperance en a tué pluſieurs, mais que l'homme ſobre prolonge ſes jours.* (*)

(*) *In multis eſcis erit infirmitas, propter crapulam multi obierunt: qui autem abſtinens eſt adjicit vitam.* Eccleſiaſt. *cap.* XXXVII. v. 33. & 34.

HIS-



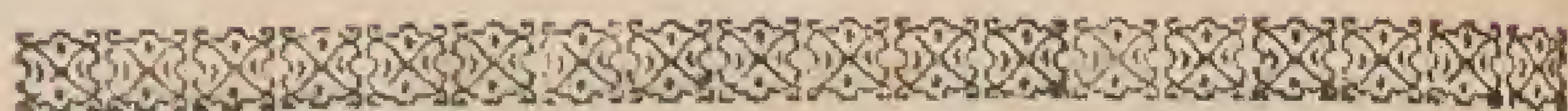
HISTOIRE NATURELLE
DU
CACAO.

TROISIE'ME PARTIE,

Des usages du Cacao.

Les usages ordinaires du Cacao se peuvent réduire à trois, on le met en confitures; ou on l'employe en Chocolat ; ou bien l'on en tire l'huile à laquelle on donne aussi le nom de beurre. Je vais traiter de ces trois usages dans les trois Chapitres suivans.

CHA-



CHAPITRE PREMIER.

Du Cacao en confiture.

ON fait choix des côſſes de Cacao à demi mûres, on en tire proprement les amandes ſans les endommager, & on les met tremper pendant quelques jours dans de l'eau de fontaine, que l'on a ſoin de changer ſoir & matin: enſuite les ayant retirées & eſſuyées, on les larde avec de petits lardons d'écorce de citron, & de canelle, à peu près comme on fait les noix à Rouen.

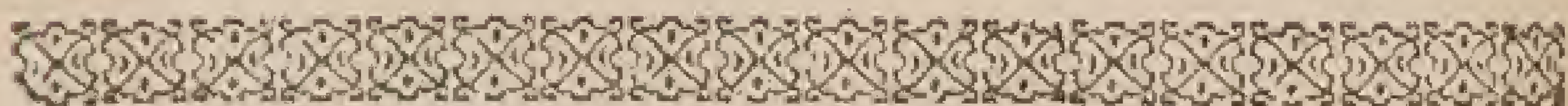
On a cependant préparé un ſirop du plus beau ſucre, mais fort clair, (c'eſt-à-dire où il y ait fort peu de ſucre) & après l'avoir bien purifié & bien clarifié, on l'ôte tout bouillant de deſſus le feu, on y jette les grains de Cacao, & on les

les y laiſſe tremper pendant 24 heures: après quoi on les retire de ce ſirop, & pendant qu'on les laiſſe égouter, on en fait un nouveau ſemblable au précedent, mais plus fort de Sucre, où on les fait pareillement tremper durant 24 heures. On réitere cinq ou ſix fois cette operation, augmentant à chaque fois la quantité de Sucre, ſans les mettre jamais ſur le feu, ni donner d'autre cuiſſon: Enfin ayant fait cuire un dernier ſirop en conſiſtence de Sucre, on le verſe ſur les Cacaos qu'on a mis bien eſſuyez dans un pot de fayence pour les conſerver, & quand le ſirop eſt preſque refroidi on y mêle quelques goutes d'eſſence d'ambre.

Quand on veut tirer cette confiture au ſec, on ôte les amandes hors de leur ſirop, & après les avoir bien égoutées, on les plonge dans une baſſine pleine d'un ſirop bien clarifié & fort de Sucre, & ſur le

le champ on les met dans une étuve où elles prennent le candi.

Cette confiture qui ressemble assez aux noix de Rouen, est excellente pour fortifier l'estomac sans trop l'échauffer, ce qui fait qu'on peut même en donner aux malades qui ont la fiévre.



CHAPITRE SECOND.

Du Chocolat.

NOus avons au sujet de cette boisson deux choses à examiner, la premiere, l'origine du Chocolat, & les manieres differentes de le préparer; & la seconde les utilités qu'on pourroit en tirer par rapport à la Medecine, ce qui sera la matiere des deux Sections suivantes.

SECTION PREMIERE.

De l'origine du Chocolat, & des manieres differentes de le préparer.

LE Chocolat est originairement une boisson Americaine que les Espagnols trouverent fort en usage au Mexique, lors qu'ils en firent la conquête vers l'an 1520.

Les Indiens qui usoient de cette boisson de tems immemorial, la préparoient d'une maniere fort simple : ils rôtissoient leur Cacao dans des pots de terre, & le broyoient entre deux pierres, après l'avoir mondé, le délayoient dans de l'eau chaude, & l'assaisonnoient avec le Piment (1); ceux qui y faisoient un peu plus de façon y ajoûtoient (2) l'Achiote pour lui donner

G

(1) (2) Voyez les remarques, 8, & 9.

ner de la couleur, & (3) l'Atolle pour en augmenter le volume. Tout cela joint enſemble donnoit à cette compoſition un air ſi brute & un goût ſi ſauvage, qu'un ſoldat Eſpagnol diſoit (4) qu'elle étoit plus propre à être jettée aux cochons, que d'être preſentée à des hommes, & qu'il n'auroit jamais pû s'y accoûtumer, ſi le manque de vin ne l'avoit contraint à ſe faire cette violence, pour n'être pas obligé à boire toujours de l'eau pure.

Les Eſpagnols (5) inſtruits par les Mexicains, & convaincus par leur propre experience que cette boiſſon toute ruſtique qu'elle leur paroiſſoit, étoit néanmoins un aliment très-ſalutaire s'étudierent à en corriger les deſagrémens par l'ad-

(3) Voyez la remarque 10.

(4) *Porcorum ea verius colluvies quam hominum potio.* BENZO *apud* CLUSIUM *exoticorum* lib. 2. cap. 28.

(5) *Hæc olim Cocolatis erant exordia & artis prima rudimenta.* P. THOMÆ STROZZÆ *De mentis potu.*

l'addition du Sucre, de quelques aromates de l'Orient, & de plusieurs drogues du païs, dont il seroit inutile de faire ici le dénombrement, puisque nous n'en connoissons guere que le nom, & que de tant d'Ingrediens il n'y a presque que la seule Vanille qui soit parvenue jusqu'à nous, de même que la Canelle, (6) est le seul aromate qui ait eu l'approbation generale, & qui soit resté dans la composition du Chocolat.

La Vanille est une gousse de couleur brune, & d'une odeur fort suave. Elle est plus platte & plus longue que nos Haricots, & renferme une substance mielleuse, pleine de petites graines noires & luisantes. On doit la choisir nouvelle, grasse & bien nourrie, & prendre garde qu'elle n'ait été ni frottée de baume, ni mise en lieu humide.

(6) Voyez la remarque 11.

L'odeur agréable & le goût relevé qu'elle communique au Chocolat, l'ont rendue très-recommandable, mais une longue experience ayant appris qu'elle échauffe extrémement, son usage est devenu moins frequent, & les personnes qui préferent le soin de leur santé au plaisir de leurs sens, s'en abstiennent même tout-à-fait : En Espagne & en Italie le Chocolat preparé sans Vanille s'appelle presentement le Chocolat de santé, & dans nos Isles Françoises de l'Amerique, où la Vanille n'est ni rare ni chere, comme en Europe, on n'en use point du tout, quoi qu'on y fasse une consommation de Chocolat aussi grande qu'en aucun autre endroit du monde.

Cependant comme il y a encore bien des gens qui sont prévenus en faveur de la Vanille, & qu'il est juste de déferer en quelque façon à leur sentiment ; je vais employer

la Vanille dans la compoſition du Chocolat, qui me paroît la meilleure & la mieux doſée, je dis ſeulement qu'elle me paroît telle; car comme il y a dans les goûts une diverſité infinie, chacun veut qu'on ait égard au ſien, & l'un ajoute ce que l'autre retranche; quand même on conviendroit des choſes à mélanger, il n'eſt pas poſſible de fixer entr'elles des proportions univerſellement approuvées; & il me ſuffira de les choiſir telles qu'elles conviennent au plus grand nombre, & qu'elles forment par conſequent le goût le plus ſuivi.

Lorſque la pâte du Cacao eſt bien affinée ſur la pierre, comme je l'ai déja expliqué, on y ajoute le Sucre en poudre paſſée au tamis de ſoie; la veritable proportion du Cacao & du Sucre eſt de mettre le poids égal de l'un & de l'autre; on diminue pourtant

d'un quart la doſe du Sucre, pour empêcher qu'il ne deſſeche trop la pâte, & ne la rende auſſi trop ſuſceptible des impreſſions de l'air, & plus ſujette enſuite à être piquée de vers: Mais ce quart de Sucre ſupprimé lui eſt remplacé quand il s'agit de préparer en boiſſon le Chocolat.

Le Sucre étant bien mêlé avec la pâte de Cacao, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gouſſes de Vanille, & des bâtons de Canelle pilés & tamiſés enſemble, on repaſſe encore ce mélange ſur la pierre, & le tout bien incorporé, on met la pâte dans des moules de fer blanc, où elle prend la forme qu'on a voulu lui donner, & ſa dureté naturelle. Quand on aime les odeurs, on y verſe un peu d'eſſence d'Ambre avant que de la mettre dans les moules.

Lorſque le Chocolat ſe fait ſans Vanille, la proportion de la Canel-

le eſt de deux dragmes par livre de Cacao, mais lors qu'on y employe la Vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette doſe de la Canelle. A l'égard de la Vanille, la doſe en eſt arbitraire, une, deux, ou trois gouſſes & même davantage, par livre de Cacao ſuivant la frantaiſie.

Les Ouvriers en Chocolat pour faire paroître qu'ils y ont employé beaucoup de Vanille, y mêlent le Poivre, le Gingembre &c. Il y a même des gens accoutumés aux choſes de haut gout qui ne le veulent point autrement ; mais ces épiceries n'étant capables que de mettre le feu dans le corps, les gens ſages ne donneront jamais dans ces excès, & feront attentifs à n'uſer jamais de Chocolat qu'ils n'en ſachent ſûrement la compoſition.

Le Chocolat compoſé de cette maniere a cela de commode, que lorſqu'on eſt preſſé de ſortir du lo-

gis, ou qu'en voyage on n'a pas le tems de le mettre en boisson, on peut en manger une tablette d'une once, & boire un coup par dessus; laissant agir l'estomac pour faire la dissolution de ce déjeuné à l'impromptu.

Aux Antilles on fait les pains de Cacao pur & sans addition comme je l'enseigne à la fin de la premiere partie de ce Traité, & quand on veut prendre le Chocolat reduit en boisson, voici comme on y procede.

Methode de préparer le Chocolat à la maniere des Isles Françoises de l'Amerique.

On ratisse avec un (1) couteau legerement passé sur les pains de pur

(1) On a plutôt fait avec une rape platte quand les pains de Cacao sont assez secs, pour ne pas s'engraisser.

pur Cacao, la quantité qu'on en ſouhaite, (par exemple quatre grandes cueillerées combles qui péſent environ une once,) on y mêle deux ou trois pincées de Canelle en poudre paſſée au tamis de ſoie, & environ deux grandes cueillerées de Sucre en poudre (2).

On met ce mêlange dans une chocolatiere avec un œuf frais entier, (3) c'eſt-à-dire jaune & blanc. on mêle bien le tout avec le moulinet, on le reduit en conſiſtence de miel liquide: ſurquoi enſuite on ſe fait verſer la liqueur bouillante, (4) (eau ou lait ſuivant la fantaiſie,) pen-

(2) Parce qu'un volume égal de Sucre en poudre peſe le double de celui du Cacao ratiſſé.

(3) Les parties onctueuſes du Cacao ne ſauroient s'unir avec les parties aqueuſes de la liqueur, ſans l'intervention de l'œuf qui leur ſert de lien commun, ſans quoi cette boiſſon n'eſt jamais bien mouſſée.

(4) La proportion de la liqueur eſt d'environ huit onces pour une once de Cacao.

pendant qu'on fait rouler soi-même le moulinet avec force pour bien incorporer le tout ensemble.

Enfin on met la chocolatiere sur le feu, ou au bain Marie dans un chauderon plein d'eau bouillante, & dès que le Chocolat monte, on en retire la chocolatiere, & après avoir fortement agité le Chocolat avec le moulinet, on le verse à diverses reprises & bien moussé dans les tasses. Pour en relever le goût on peut avant que de le verser y ajouter une cueillerée d'eau de fleur d'orange, où on a fait dissoudre une goute ou deux d'essence d'Ambre.

Cette maniere de faire le Chocolat a plusieurs avantages qui lui sont propres, & qui la rendent préferable à toute autre.

En premier lieu, on peut s'assurer qu'étant bien executée le Chocolat est d'un parfum exquis, & d'une grande délicatesse de goût;

goût; il eſt d'ailleurs très-leger ſur l'eſtomac, & ne laiſſe aucune reſidence, ni dans la chocolatiere, ni dans les taſſes.

En ſecond lieu, on a l'agrément de le préparer ſoi-même & ſelon ſon goût, d'augmenter & de diminuer à ſa volonté les doſes du Sucre & de la Canelle, d'y ajouter, ou d'en retrancher l'eau de fleur d'orange, & l'eſſence d'ambre: en un mot d'y faire tel autre changement qu'on aura pour agréable.

En troiſiéme lieu, en n'y ſubſtituant rien qui puiſſe détruire les bonnes qualités du Cacao, il eſt ſi temperé qu'on le peut prendre à toute heure, & à tout âge, en été comme en hiver, ſans en craindre la moindre incommodité. Au lieu que le chocolat aſſaiſonné de Vanille & d'autres ingrediens acres & chauds, ne ſauroit être que très-pernicieux, ſur tout en été, aux jeunes gens & aux conſtitu-

titutions vives & ſeches: le verre d'eau fraîche qu'on a introduit de lui faire preceder ou ſucceder, ne fait que pallier pour un tems l'impreſſion de feu qu'il laiſſe dans le ſang & dans les viſceres, après que l'eau s'eſt écoulée par les voies ordinaires.

En quatriéme lieu ce chocolat eſt à ſi bon marché que la taſſe ne revient preſque qu'à un ſol. Si les artiſans en étoient une fois inſtruits, il y en a peu qui ne miſſent à profit un moyen ſi aiſé & ſi gracieux de déjeuner à peu de frais, & de ſe ſoûtenir avec vigueur juſqu'au dîner ſans autre aliment ſolide ni liquide.

SEC-

SECTION SECONDE.

Des utilitez qu'on pourroit tirer du Chocolat à l'uſage de la Medecine.

IL m'a toûjours paru que ce ſeroit une choſe fort avantageuſe pour la Medecine que de trouver le moyen de preſenter aux malades les remedes ſous une forme agreable & ſous un goût connu ; l'artifice même qui les leur offriroit cachés ſous le nom & ſous les apparences ſeduiſantes d'un aliment délicieux ne ſeroit pas ſans fruit, les malades ont toûjours aſſez de leur mal, ſans y joindre le dégoût des remedes, on leur épargneroit au moins le ſoulevement d'eſtomach qu'ils ont pour tout ce qu'on appelle medicament, & peut-être que

que cet aliment pourroit servir en même temps d'une bonne nourriture & d'un excellent vehicule au remede.

J'ai fait quelques applications de cette pensée au Chocolat, & j'ose assurer qu'un heureux succès a souvent confirmé mon préjugé ; je souhaiterois que cet essai, tout imparfait qu'il est, pût servir à reveiller l'attention de quelque habile Medecin qui se donnât la peine de creuser une matiere que mes petites lumieres ne me permettent que d'éfleurer.

1°. Combien de gens negligent de se purger, & s'obstinent même à ne le pas faire lorsqu'ils en ont le plus de besoin, & cela par une aversion extrême qu'ils ont prise pour les medecines ordinaires ? Ne seroit-ce pas leur rendre un service important que de leur apprendre à se purger d'une maniere

niere délicieuſe, & même s'il étoit neceſſaire de les purger à leur inſu? Pour y réuſſir il n'y a qu'à mêler vingt ou vingt-cinq grains de Jalap en poudre (plus ou moins ſuivant leur âge & leurs forces) avec la poudre de Canelle deſtinée pour une taſſe de Chocolat, & leur faire prendre cette taſſe comme du Chocolat ordinaire. J'en ai fait beaucoup d'experiences, cela purge fort bien & ſans tranchées; pluſieurs en ont pris l'effet pour un benefice de nature, ignorant la tromperie officieuſe dont je m'étois ſervi à leur égard. Quels avantages ne tireroit-on pas de cette maniere de purger appliquée aux enfans qui ont tant de peine à prendre ce qui a le moindre degoût?

2°. Les préparations Galeniques & chimiques qu'on a faites du Quinquina n'ont pas réuſſi; ſon infuſion dans le vin, autrefois ſi van-

vantée, ne contient qu'une partie de sa vertu puis que le marc resté au fond de la bouteille a encore la proprieté d'arrêter la fiévre ; ainsi après mille tentatives infructueuses on en est revenu à l'ordonner en substance mise en poudre très-fine, dont on forme des bols ou qu'on délaie dans de l'eau ; cette pratique est encore accompagnée de plusieurs inconveniens, car beaucoup de gens, & sur tout les enfans ne peuvent l'avaler en bols. Ils ne s'accommodent guére mieux de la poudre délaiée dans de l'eau, & en l'une & en l'autre façon cette poudre se précipitant au fond de l'estomac ne peut que le fatiguer extrêmement.

Pour remédier à tout cela ; qu'on mêle une dragme de Quinquina mis en poudre passée au tamis de soye, & ensuite broyée à sec sur le porphyre avec la Canelle desti-

née pour une taſſe de Chocolat, & qu'on augmente un peu la doſe du Sucre, on prendra le Quinquina ſans le moindre dégoût, & même ſi on veut ſans s'en appercevoir ; on ſe nourrira en même tems mieux qu'avec un bouillon qui ſe corrompt facilement dans un eſtomac fiévreux; & on ne craindra point que les parties du Quinquina, lorſqu'elles auront été bien diviſées & embarraſſées parmi celles du Chocolat, ſe réuniſſent & ſe précipitent. Je puis aſſurer que j'ai pluſieurs fois guéri la fiévre de cette maniere qui m'a toûjours fort bien réuſſi.

3°. Les preparations du fer les plus travaillées ne ſont pas pour cela les meilleures, ſa ſimple limure a plus de vertu dans la Medecine que tout ce que l'art a tiré de ce métal, il y a pourtant dans ſon uſage un inconvenient qui eſt que toutes les particules de fer

venant à ſe réunir par leur propre poids forment une eſpece de culot au fond de l'eſtomac qui en diminue la force, le reſout & le fatigue extrêmement.

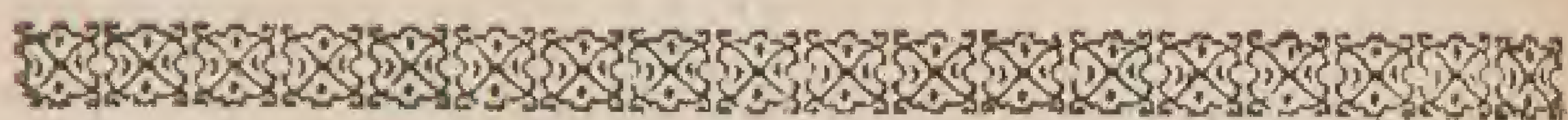
Pour remedier à cela, il faut, après avoir broyé à ſec ſur le porphyre la limaille de fer juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en poudre très-fine, la mêler avec la poudre de Canelle deſtinée pour une taſſe de Chocolat fait à l'ordinaire ; il eſt certain que les parties du fer par l'agitation du moulinet ſe trouveront ſi diviſées & ſi embarraſſées parmi celles du Cacao, qu'il n'y a plus à craindre qu'elles s'en ſeparent. D'ailleurs les parties aromatiques de la Canelle, & les alkalines du Cacao n'augmenteront pas peu les effets qu'on attend de ce remede.

4°. On pourroit mêler de même avec la Canelle du Chocolat les poudres des Cloportes, des Viperes,

peres, des vers de terre, des foyes & fiels d'Anguilles & autres ſemblables, pour ôter aux malades juſqu'à l'idée dégoutante de l'origine de ces remedes.

5°. L'uſage du lait eſt un remede ſpecifique pour la guériſon de pluſieurs maux, par malheur il y a bien des eſtomacs qui ne peuvent le ſupporter, & on a cherché bien des moyens pour prévenir cet inconvenient. Sans m'arrêter à en faire ici le dénombrement ni l'examen : ne ſeroit-ce pas une maniere ſimple & naturelle d'empêcher le lait de s'aigrir dans l'eſtomac, que de préparer à l'ordinaire environ une taſſe de Chocolat & de verſer tout chaudement deſſus une chopine ou trois demi-ſeptiers de lait ? en effet les parties butireuſes du lait & du Cacao ſont analogues & très-propres à s'allier enſemble & à agir pour la même fin ; & ce

qu'il y a d'amer & d'alkalin dans le Cacao doit necessairement empêcher toute coagulation de lait dans l'estomac. Il est aisé de verifier par l'experience ce raisonnement sur l'usage de cette sorte de lait chocolaté.



CHAPITRE TROISE'ME.

De l'Huile ou Beurre de Cacao.

L'Amande de Cacao est un fruit très-oleagineux, mais son huile se trouve si embarrassée avec les autres principes, qu'il faut une industrie toute particuliere pour l'en separer, & pour la rendre pure. Des trois moyens ordinaires, qui sont la distillation, l'expression & la décoction, dont on se sert pour extraire les huiles, nous rejettons d'abord ici le premier, comme étant très-imparfait, parce que la

la violence du feu dénature presque toutes les huiles qu'on obtient par cette voye. On ne réüssiroit gueres mieux par celui de l'expression, parce que ce qu'on en tireroit, seroit fort impur & en très-petite quantité ; il n'y a donc que la décoction qui est la seule & veritable maniere de tirer l'huile essentielle du Cacao, sans aucune altération & dans toute sa pureté.

On prend du Cacao rôti, mondé, & passé sur la pierre, on jette cette pâte bien fine dans une grande bassine pleine d'eau bouillante sur un feu clair, où on la laisse bouillir jusqu'à la consomption presque entiere de l'eau; alors on verse dessus une nouvelle eau dont on remplit la bassine, l'huile monte à la surface & se fige en maniere de beurre à mesure que l'eau se refroidit. Si cette huile n'est pas bien blanche, il n'y a qu'à la faire fondre dans une bassine pleine d'eau chau-

chaude, où elle ſe dégagera & ſe purifiera des parties rouſſes & terreſtres qui lui reſtoient.

A la Martinique cette huile eſt en conſiſtence de beurre, mais portée en France elle devient comme du fromage aſſez dur, qui ſe fond neanmoins & ſe rend liquide à une legere chaleur; elle n'a point d'odeur fort ſenſible, & a la bonne qualité de ne rancir jamais; j'en ai actuellement qui a été faite il y a près de quinze ans. L'huile d'Olives nous ayant manqué une année, nous avons uſé de celle de Cacao pendant tout un Carême; elle eſt de fort bon goût, & bien loin d'être malfaiſante; elle contient les parties les plus eſſentielles & les plus ſalutaires du Cacao.

J'ai eu la curioſité d'en faire une maniere d'analyſe chymique, j'en ai mis trois onces dans une petite cucurbite de verre au bain de cendres, il en diſtilla une liqueur onctueuſe

neuſe qui ſe congeloit en tombant & qui ne differoit du beurre que j'ai décrit, que par une legere impreſſion qu'elle avoit reçue du feu. J'ai remarqué ſeulement qu'au fond du recipient il y avoit deux ou trois goutes d'une liqueur claire, d'un goût un peu acide, mais très-agreable.

Comme cette huile eſt très-anodine, elle eſt excellente à l'interieur pour guerir l'enrouement, & pour émouſſer l'acreté des ſels qui dans le rhume picotent la poitrine. Pour s'en ſervir on la fait fondre, on y mêle une ſuffiſante quantité de Sucre candi, & on en forme de petites tablettes, qu'on retient le plus long-tems qu'on le peut dans la bouche, les laiſſant fondre tout doucement ſans les avaler.

L'huile de Cacao priſe à propos pourroit être encore merveilleuſe contre les poiſons corroſifs.

Elle n'a pas de moindres vertus

pour l'exterieur. 1°. Elle eſt la meilleure & la plus naturelle de toutes les pommades dont les Dames qui ont le teint ſec, puiſſent ſe ſervir pour le rendre doux & poli ſans qu'il y paroiſſe rien de gras ni de luiſant; les Eſpagnoles du Mexique en connoiſſent bien le merite, mais comme en France elle durcit trop, il faut néceſſairement la mêler avec huile de Ben, ou celle d'Amandes douces tirées ſans feu.

2°. Je ſuis perſuadé que ſi l'on vouloit rétablir l'ancienne coûtume que les Grecs & les Romains avoient d'oindre le corps humain d'huile, il n'y en a point, dont l'uſage répondit mieux aux vûes qu'ils avoient de conſerver par ce moyen aux parties, & même de leur augmenter la force & la ſoupleſſe des muſcles, & de les garentir des rhumatiſmes & de pluſieurs autres douleurs qui les affligent. On ne peut attribuer l'anéantiſſement de la pratique de

ces onctions qu'à la mauvaiſe odeur, & à la mal-propreté qui l'accompagnoient ; mais comme en ſubſtituant l'huile de Cacao, à celle d'olive, on ne tomberoit point dans ces inconveniens, parce que celle-là ne ſent rien, & qu'elle ſe ſeche plutôt ſur le cuir ; rien ſans doute ne ſeroit plus avantageux, ſur tout pour les perſonnes âgées, que de renouveller aujourd'hui un uſage ſi autoriſé par l'experience de toute l'antiquité.

3°. Les Apoticaires doivent employer cette huile préferablement à toute autre choſe pour ſervir de baſe à leurs baumes apoplectiques ; parce que toutes les graiſſes ranciſſent, & que l'huile de Muſcade blanchie avec l'eſprit de vin, conſerve toujours un peu de ſon odeur naturelle, au lieu que l'huile de Cacao n'eſt point ſujette à ces accidens.

4°. Il n'y en a aucune plus propre pour empêcher les armes de rouil-

ler, parce qu'elle contient moins d'eau que toutes les autres huiles dont on se sert ordinairement pour cela.

5°. Aux Isles de l'Amerique on se sert beaucoup de cette huile pour la guerison des hemorroïdes, quelques-uns en usent sans mélange; d'autres ayant fait fondre deux ou trois livres de plomb, en ramassent la crasse, la reduisent en poudre, la passent au tamis de soïe, l'incorporent avec cette huile, & en font un liniment très-efficace pour cette maladie.

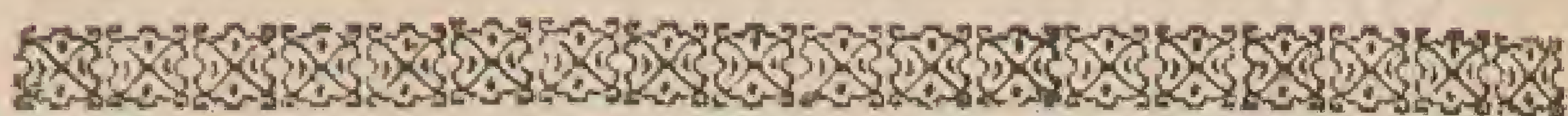
D'autres pour la même intention mêlent avec cette huile la poudre des Cloportes, le Sucre de Saturne, le *Pompholix*, & un peu de *Laudanum*.

D'autres se servent utilement de cette huile pour appaiser les douleurs de la goute, l'appliquant chaudement sur la partie avec une compresse imbibée qu'ils couvrent d'une serviete chaude. On pourroit

roit en uſer de même pour les Rhumatiſmes.

6. Enfin l'huile de Cacao entre dans la compoſition de l'Emplâtre merveilleux & de la Pommade pour les dartres : on en trouvera la deſcription & les proprietés aux Remarques qui ſont à la fin de ce premier Traité.





REMARQUES SUR QUELQUES ENDROITS DU TRAITÉ DU CACAO.

REMARQUE PREMIERE.

LE *Cocotier* eſt le même arbre que le Palmier ſi renommé dans les Indes, ſon fruit s'appelle *Coco*, & il faut bien ſe donner de garde de le confondre avec le *Cacao*; je fais cette remarque, parce que je trouve que Guillaume Dampier (*a*) appelle mal à propos les Cocos, Noix de Cacao, & l'arbre qui les produit Cacaotier.

RE-

(*a*) *Nouveau Voyage autour du Monde*, Tom. I. Chap. 10. pag. 338.

REMARQUE II.

On a tranſporté ces grands arbres de Saint Domingue aux Iſles du Vent, leurs feuilles preſque rondes ſont fermes & ſi liſſes, qu'on diroit qu'on a appliqué deſſus un vernis, leurs fruits ſont quelquefois gros comme la tête, & ont la peau de l'épaiſſeur d'une bonne ligne ; quand on l'a ôtée, la chair approche fort de la couleur, de l'odeur & de la ſaveur de nos Abricots, on trouve au milieu juſqu'à quatre noyaux gros comme des œufs de poule qui ſe ſeparent difficilement du fruit, on le coupe par tranches, & on le ſert avec du vin & du ſucre. On en fait auſſi de fort bonne marmelade.

REMARQUE III.

Le *Calebaſſier* eſt un arbre de

la grandeur à peu près d'un Pommier, il fournit les Sauvages & les Negres de ſeaux, de pots, de bouteilles, de plats, d'aſſietes & autres uſtenciles de menage. On ne ſauroit preſcrire la forme ni la grandeur des Calebaſſes qui vont depuis la groſſeur d'une Poire juſqu'à celle d'une groſſe Citrouille; il y en a de longues, de rondes, d'ovales & de toutes les façons; ce fruit qui eſt verd & poli ſur l'arbre, devient gris en ſechant, tout le dedans eſt une pulpe blanche qui n'eſt d'aucun uſage & qu'on fait ſortir par un trou, ſon écorce eſt de l'épaiſſeur de deux lignes, mais d'un bois dur & difficile à rompre.

REMARQUE IV.

Le *Papayer* eſt un arbre aſſez particulier; ſon tronc eſt droit, mais creux & d'un bois ſi tendre, qu'on

qu'on le coupe aiſément d'un coup de ſerpe, il eſt haut d'environ deux toiſes ſans aucunes branches ; ſes feuilles aſſez ſemblables à celles de nos figuiers, mais deux fois plus grandes, ſont attachées au ſommet par des pedicules longs d'un pied & demi, & creux comme des chalumeaux ; vingt-cinq à trente fruits ſont attachez immediatement au-deſſus & rangez autour de la tige, dont les plus bas ſont les plus gros & les plus mûrs ; ils ſont verds, ronds, & gros comme le poing ; la chair qui n'a tout au plus que quatre lignes d'épaiſſeur, eſt comme celle du Melon, mais d'un goût douceâtre & fade, on en fait pourtant d'aſſez bonne confiture d'un très-beau verd.

Il y a une autre eſpece de *Papayer* dont le fruit eſt gros comme un Melon, & de meilleur goût que le precedent.

RE-

REMARQUE. V.

Le *Bananier* eſt une ſorte de plante dont la racine eſt une groſſe bulbe ronde, d'où ſort une tige verte & liſſe, haute de ſix pieds, groſſe comme la cuiſſe & ſans aucune feuille; au ſommet de ce tronc viennent une vingtaine de feuilles d'un pied & demi de large ou environ, ſur quatre à cinq pieds de long, mais ſi tendres que le vent les coupe toutes en travers en maniere de rubans juſqu'à la côte du milieu: du centre de ces feuilles ſort une eſpece de ſeconde tige plus ferme que le reſte de la plante, & c'eſt-là que ſe forme ce qu'on appelle le *Regime*, c'eſt-à-dire une eſpece de grappe de quarante à cinquante *Bananes*, tantôt plus, tantôt moins; ce ſont des fruits gros comme le bras, longs d'environ un pied,

un

un peu courbes; on cueille le regime tout verd, on le pend au plancher, & à mesure que les Bananes jaunissent en meurissant, on les cueille. En perdant le regime la plante se desseche, ou même on la coupe par le pied; mais pour une tige de perdue, la racine en pousse autour cinq ou six autres.

Il faut remarquer qu'il y a *Bananes* & *Figues Bananes*, quoique les plantes qui les produisent ne different presqu'en rien; les Figues sont plus petites que les Bananes, & n'ont que quatre à cinq pouces de long. La Figue est plus delicate, mais la Banane est estimée plus saine & a la chair plus ferme; on les fait rôtir sur le gril ou au four, & on les sert avec le sucre & le jus d'Orange. La Banane cuite sous la cloche dans son jus avec le sucre & un peu de Canelle est excellente.

REMARQUE VI.

Le *Manioc* eſt un arbriſſeau fort tortu & plein de nœuds; ſon bois eſt tendre & caſſant, il prend facilement de bouture; il y en a de pluſieurs eſpeces & de differentes couleurs, les unes plus précoces & plus fecondes que les autres. Ordinairement on l'arrache dans l'an ou environ, & l'on trouve à chaque pied pluſieurs racines d'un tiſſu charnu & ſans fibres ſenſibles, plus ou moins groſſes, ſuivant la bonté du plan & la nature de la terre. On lave ces racines en grande eau pour en ſeparer la terre adherente, & en ayant raclé l'écorce avec un couteau comme on ratiſſe des navets, on les *grage*, c'eſt-à-dire qu'on les paſſe avec force ſur de grandes rapes de cuivre qu'on appelle *Grages*, à peu près comme on

on rape les Coins pour en tirer le jus. (Si on grageoit de nos groſſes raves de montagne, cela reſſembleroit aſſez au Manioc gragé.) On met enſuite ce Manioc gragé à la preſſe dans des ſacs de groſſe toile ou de jonc, pour en exprimer l'humidité ſurabondante qui eſt nuiſible aux animaux & même veneneuſe. On tire cette eſpece de marc des ſacs, on le paſſe à travers une maniere de crible ſauvage, nommé *Hibichet*; & on le cuit enfin en deux façons differentes pour faire ce qu'on appelle la *Caſſave* ou la farine de Manioc.

Premierement lorſqu'on veut faire de la Caſſave, on étend du Manioc criblé ſur une platine de fer placée ſur un feu clair, & tapant bien avec la main platte, on en forme une grande galette d'environ quatre lignes d'épaiſſeur ſur vingt à vingt-quatre pouces de diametre, & quand elle eſt cuite d'un

côté, on la tourne de l'autre ; & même ſi on veut la conſerver quelque tems, on la fait enfin ſecher au ſoleil.

En ſecond lieu lorſqu'on veut faire ce qu'on appelle de la *Farine*, on met cuire du Manioc gragé, preſſé & criblé comme auparavant, dans une grande poële de cuivre à fond plat, de quatre pieds de diametre ſur cinq à ſix pouces de rebord, & montée ſur un fourneau de maçonnerie ; on remuë continuellement la matiere avec un rabot de bois afin qu'elle ne ſe prenne point, & qu'elle ſoit également cuite. Cette farine reſſemble aſſez à du pain groſſiérement émié, & ſe conſerve long-tems en lieu ſec. Les Sauvages ne font point de farine de Manioc, ils ne mangent que de la Caſſave qu'ils font cuire tous les jours, parce que toute chaude elle eſt bien plus delicate & plus appetiſſante.

Lorsqu'on laisse reposer dans un vase le suc exprimé du Manioc, il se précipite au fond une fecule qu'on appelle *Moussache* *, & qu'on laisse ensuite secher au soleil; elle est blanche comme la neige, & on en fait de très-bons gâteaux qu'on appelle sur les lieux des Craquelins.

Les Blanchisseuses employent cette fecule pour empeser le linge à la place de l'amidon; & quelques habitans en mêlent un tiers avec deux tiers de farine de France, & en font du pain qui est fort blanc & d'un fort bon goût.

REMARQUE VII.

On prendroit au premier coup d'œil un *Balizier* pour un *Bananier*, tant ils se ressemblent; il y a neanmoins entr'eux cette difference

* Ce terme est tiré de l'Espagnol *Muchache*, comme qui diroit *enfant de Manyoc.*

rence que les feuilles du Balizier ſont plus fermes & ne ſe découpent pas ſi facilement ; auſſi ſervent-elles de nappe & de ſerviette aux Sauvages, aux Negres & quelquefois aux Habitans qui ſont dans les bois ; il y a même des tems où elles leur tiennent lieu de paraſols naturels fort commodes pour les mettre à couvert de l'ardeur du ſoleil, ou d'un grain de pluye qui ſurvient tout d'un coup.

Les Chaſſeurs ont encore une reſſource dans cette plante, car ſe trouvant quelquefois preſſés de la ſoif dans des quartiers éloignés des fontaines & des rivieres, ils n'ont qu'à donner un coup de couteau dans la tige du Balizier & préſenter ſur le champ ou leur chapeau, ou une taſſe pour recevoir, plus qu'il ne leur en faut, d'une eau bonne, claire & fraîche, même dans le plus grand chaud.

REMARQUE VIII.

Le Piment, auſſi appellé *Poivre des Indes Occidentales*, a été tranſporté en France où il croît comme en Amerique en gouſſes pyramidales de deux à trois pouces de long ; elles ſont d'abord vertes, puis jaunes, rouges & noires ſucceſſivement ; on les confit au vinaigre comme les capres & les cornichons. Il y a en Amerique pluſieurs autres eſpeces de Piments, & ſur tout un qui eſt rond & rouge comme une ceriſe, c'eſt le plus brûlant de tous, il met la bouche toute en feu, auſſi l'appelle-t-on avec raiſon *le Piment enragé*. Les Sauvages ne mangent rien ſans Piment, c'eſt leur aſſaiſonnement univerſel, il leur tient lieu de ſel & de toutes les Epiceries de l'Orient.

REMARQUE IX.

L'Achiote qui est plus connuë en France sous le nom de *Roucou* est une espece de rouge que les Peintres & les Teinturiers employent; c'est la couleur favorite des Sauvages, aussi sont-ils fort curieux de cultiver dans leurs jardins la plante dont on la tire, afin de s'en peindre le corps tous les matins, ce qu'ils appellent se *Roucoüer.*

Le *Roucou* se plante de graine à peu près comme le Cacao: l'arbrisseau qui en vient n'a rien en Europe qui lui ressemble mieux que le Lilac; ses feuilles qui ont la figure d'un cœur, sont oblongues, pointuës & rangées alternativement; ses fleurs naissent par bouquets aux extremitez des branches, elles sont blanches mêlées d'incarnat comme les fleurs des Rosiers sauvages, elles ont au cœur une

une houpe d'étamines jaunes à pointes rouges; à la chute de ces fleurs naiſſent des boutons tanez, tout heriſſez de pointes brunes, délicates & peu piquantes; ces boutons deviennent des coſſes qui étant mûres s'ouvrent par le haut, & font voir au-dedans deux rangs de pepins ou graines, à peu près comme de petits pois, couverts d'une eſpece de vermillon éclatant qui ſe prend facilement aux doigts quand on le touche, & qui laiſſe la graine nette quand on la lave avec de l'eau tiede. Cette eau étant repoſée, on la verſe par inclination à diverſes repriſes, on fait enſuite ſecher à l'ombre la couleur qui s'eſt précipitée au fond du vaiſſeau, & c'eſt-là le veritable *Roucou* ſans aucun mélange. Les Medecins des Indes l'ordonnent pour inciſer & attenuer les humeurs craſſes & groſſieres qui cauſent la difficulté de la reſpiration, la rétention de l'uri-

ne, & toute sorte d'obstructions (*).

REMARQUE. X.

L'Atolle est une maniere de Bouillie qu'on fait avec la farine de Maïs, (qui est la même chose que nôtre bled d'Inde, ou gros mil de Turquie.) Les Mexicains se contentoient d'en relever le goût avec leur Piment, mais les Religieuses & les Dames Espagnoles à la place du Piment, y ont ajoûté le sucre, la Canelle, les eaux de senteur, l'Ambre & le Musc, &c. On fait en ce païs-là le même usage de l'Atolle que de la crême de ris au Levant.

REMARQUE XI.

On doit prendre les écorces de canelle, les plus minces & les plus hautes en couleur, & les choisir une

(*) HOMAS GAGE, *Tom.* I. *part.* 2. *pag.* 142.

une à une d'un goût piquant, ſuave & aromatique, parce que les groſſes parties de cette marchandiſe ſont ordinairement fourrées de bâtons de canelle dont on a tiré l'eſſence, & qui n'ont pas plus de goût, ni d'odeur que du bois. Pour relever l'un & l'autre dans les écorces de choix, il n'y a qu'à jetter dans le mortier où on les pile un clou de girofle par once de canelle; cet Aromat eſt le meilleur qui nous vienne des Indes Orientales, il n'a rien d'acre, & contient un huileux volatil qui s'accorde merveilleuſement bien avec celui du Cacao. Auſſi la canelle s'eſt toûjours maintenuë dans le droit d'entrer dans toutes les compoſitions du Chocolat.



REMEDES

DANS LA COMPOSITION desquels entre l'Huile, ou Beurre de Cacao.

Emplâtre merveilleux pour la guérison de toute sorte d'Ulceres.

PRenez *Huile d'Olives* une livre. *Ceruse de Venise* * en poudre demie livre:

Mettez-les dans une bassine de cuivre ou dans une casserolle de terre vernissée sur un feu clair & moderé, remuant toûjours avec une spatule de bois jusqu'à ce que le tout soit devenu noir,

* Elle est plus chere que celles d'Hollande & d'Angleterre qui sont mêlangées de craye, & qu'il faut laisser aux Peintres.

noir ; & de consistence presque d'emplâtre (ce qu'on connoît en laissant tomber quelques gouttes sur une assiette d'étain, car si la matiere se fige sur le champ & ne prend presque point aux doigts en la maniant, elle est suffisamment cuite.) Alors on y ajoûte :

De la *Cire coupée en petites tranches*, une once & demie :

Huile ou *Beurre de Cacao*, une once.

Baume de Copahu, une once & demie.

Quand tout est fondu & bien mêlé on tire la bassine de dessus le feu, & remuant toûjours avec la spatule on y ajoûte peu à peu les Drogues suivantes réduites en poudre très-subtile séparement, & puis bien mêlées ensemble ; sçavoir,

De la *Pierre Calaminaire* rougie au milieu des charbons, puis éteinte

éteinte dans l'eau de chaux, & broyée sur le porphyre, une once.

De la *Myrrhe en larmes*, De l'*Aloës succotrin*, De l'*Aristoloche ronde*, De l'*Iris de Florence*, } de chacun deux dragmes.

Du *Camphre*, une dragme.

Lorsque tout sera bien incorporé, on le laissera un peu refroidir, après quoi on le versera sur le marbre pour en former des Magdaleons en la maniere ordinaire.

J'ai vû des effets si surprenans de cet Emplâtre, que je me serois fait un scrupule de ne le pas rendre public; il guérit les ulceres les plus rebelles & les plus inveterés, pourvû que l'os ne soit pas carié; car en ce cas, pour ne pas travailler en vain, il faut commencer par la cure de l'os, & traiter ensuite l'ulcere avec l'Emplâtre. On panse la playe soir & matin après l'avoir netoyée

toyée avec l'eau de chaux, & bien essuyée avec un linge fin.

Le même Emplâtre peut servir plusieurs fois, pourvû qu'avant que de l'appliquer on l'ait lavé avec l'eau de chaux, qu'on l'ait essuyé avec un linge, presenté au feu un moment, & qu'on l'ait un peu manié avec les doigts pour le renouveller en quelque maniere.

J'exhorte les personnes charitables de faire cet Emplâtre & de le distribuer aux pauvres, sur tout à ceux de la campagne; elles s'attireront mille benedictions dès cette vie, & le Seigneur sera un jour leur récompense.

Pommade excellente pour guérir les Dartres, les Rubis & les autres difformitez de la Peau.

Prenez, *Fleurs de soufre* (a) *d'Hollande*,

Sal-

(a) La Fleur de soufre de Hollande est un pain

Salpêtre rafiné, de chacun demie once.

Bon (*b*) *Precipité blanc*, deux dragmes.

Benjoin, une dragme.

Pilez pendant long-tems le Benjoin avec le Salpêtre rafiné dans un mortier de bronze, jusqu'à ce que la poudre soit très-fine ; mêlez-y ensuite la fleur de Soufre & le Precipité blanc, & quand le tout sera bien mêlangé, gardez cette poudre pour le besoin.

A la Martinique, lorsqu'il étoit question de m'en servir, je l'incorporois avec le beurre de Cacao

pain comme le stil de grain, fort legere, douce, friable & plûtôt blanche que jaune; elle ne doit pas moins coûter de trente sols la livre. A son défaut on prendra de celle de Marseille qui est en poudre impalpable legere & d'un jaune doré.

(*b*) L'examen du Precipité blanc se fait ainsi. On en met un peu sur un charbon allumé ; s'il s'exhale, c'est signe qu'il est bon & fidele; s'il reste sur le feu ou qu'il se fonde, ce n'est que de la Ceruse broyée, ou quelqu'autre blanc semblable.

cao, mais en France où il durcit trop, je lui ai ſubſtitué la Pommade blanche de Jaſmin la plus odorante ; cette odeur jointe à celle du Benjoin corrige en quelque maniere celle du ſoufre que beaucoup de perſonnes abhorrent.

Je ne ſaurois aſſez recommander l'uſage de cette Pommade qui m'a toûjours bien réuſſi, dans des occurrences même où de plus grands remedes n'avoient rien operé.

Il ne faudroit pas s'étonner ſi le premier jour, & quelquefois le ſecond qu'on employe cette Pommade, la Dartre paroît plus vive & le teint plus brouillé qu'auparavant, c'eſt un ſigne que le remede attire au-dehors toute la malignité, & qu'il en détruit les mauvais levains. Qu'on ne ſe rebute point, ce combat des ſels contraires ne ſera pas long, & avec

avec un peu de patience on rendra son visage uni & sans la moindre élevure.





SECOND TRAITÉ.

HISTOIRE NATURELLE DU

SUCRE.

MON deſſein n'eſt pas de traiter à fond & en détail de tout ce qui appartient à la fabrique du Sucre, cela me meneroit trop loin; je me propoſe ſeulement de faire une deſcription qui puiſſe contenter les Curieux, & leur donner une idée claire & diſtincte,

1°. De l'origine & de la culture des Cannes à Sucre.

2°. Des Bâtimens & des Uſtenciles

ciles necessaires pour la manufacture du Sucre.

3°. De la fabrique de toute sorte de sucres.

Ces trois articles seront le sujet des trois chapitres qui suivent (*a*).

CHAPITRE PREMIER.

De l'origine & de la culture des Cannes à Sucre.

LEs Cannes à Sucre tirent leur origine des Indes Orientales (*b*) où elles croissent naturellement, & c'est delà qu'on en a apporté le Plan dans tous les lieux où la douceur du Climat a invité à les cultiver. Les Espagnols après la découverte de l'Ameri-

que

(*a*) Ceux qui en souhaiteront davantage, auront contentement lorsque le R. P. LABAT Jacobin donnera ses Memoires au Public.

(*b*) RAWOLF *part.* 4. Ind. Oriental. *cap.* 14.

que les tranſplanterent heureuſement des Canaries (*a*) à ſaint Domingue, & delà enſuite aux Iſles voiſines, au Mexique, au Perou, & au Breſil.

Les Hollandois chaſſez du Breſil par les Portugais aborderent à la Guadaloupe en 1654. où M. Hoüel, qui en étoit alors Seigneur, les accueillit favorablement, & donna même des conceſſions à tous ceux qui voulurent bien s'y établir. C'eſt à l'induſtrie de ces Refugiez que les François, Habitans des Antilles, doivent la maniere de planter les Cannes & d'en extraire le Sucre.

Quoiqu'il y ait de grands raports entre les Cannes à Sucre & les Roſeaux ou Cannes d'Eſpagne, on peut cependant y remarquer trois principales differences. 1°. Les Cannes à Sucre ont leurs

(*a*) HIERON. BENZON. *part.* 4. Americæ *cap.* 29.

nœuds plus près les uns des autres. 2°. Elles ont l'écorce exterieure beaucoup moins ligneuse. 3°. Bien loin d'être creuses & vuides comme ces roseaux, elles sont remplies d'une substance ou espece de moëlle blanche, spongieuse & succulente, pleine d'eau douce, très-propre à rafraîchir la bouche & à étancher la soif le Sucre n'est que ce suc tiré par expression, & cuit en consistance d'extrait solide.

Ces Cannes sont plus ou moins grosses & longues, selon la nature des fonds & la fecondité de la terre où elles sont plantées; elles sont plus ou moins sucrées selon leur exposition au Soleil, & selon l'âge & la saison où elles sont coupées; les meilleures sans difficulté, & les plus propres à donner quantité de beau Sucre, sont celles qui ont depuis sept jusqu'à dix pieds de hauteur, sur dix

à quin-


Feuille de Canne à Sucre
Canne à Sucre
Cannamelle
Baton

à quinze lignes de diametre, qui ſont liſſes, peſantes & caſſantes, qui ont leurs nœuds les plus éloignez entr'eux, & qui jauniſſent davantage en meuriſſant.

Les Cannes à Sucre viennent facilement en toute ſorte de terroirs & de ſituations; à la verité elles réuſſiſſent mieux dans les plaines fertiles & abondantes que ſur les côteaux, & il n'eſt pas moins certain que les terres legeres, profondes, & en pente inſenſible, leur ſont les plus propres; ce n'eſt point que les terres graſſes & fortes ne produiſent de belles Cannes, mais elles ſont vertes & pleines d'un ſuc aqueux & peu ſucré; à l'égard des terres arides, uſées, ou qui n'ont point de fond, elles ne donnent pour ainſi dire, que des *Rotins* pleins de nœuds.

On partage ordinairement le terrain d'une habitation à Sucre en

en pluſieurs quarrez de cent pas, ſeparez entr'eux par des chemins de trois toiſes de large, tant pour faciliter le paſſage des (*a*) *Cabrouets*, que pour empêcher que le feu prenant par malheur à quelqu'un des quarrez de Cannes ne ſe communique aux autres.

Après avoir bien ſarclé & nettoyé la terre d'un de ces quarrez, on y plante les Cannes au cordeau ſans beaucoup de façon à deux pieds & demi ou trois de diſtance ; il ſuffit de faire un petit ſillon avec la hoüe, d'y coucher deux têtes, ou plûtôt deux tronçons de Cannes, & de les couvrir de terre, de maniere qu'ils ſortent de trois ou quatre pouces en dehors à chaque bout du ſillon.

Il y a des terres où il faut planter les Cannes tous les ans comme

(*a*) C'eſt ainſi qu'on appelle aux Iſles les charettes dont on ſe ſert pour les voitures.

me aux Isles de Cayenne & de S. Christophle; & il y en a d'autres où les Cannes une fois plantées durent quinze & vingt années, comme à la Martinique, à la Guadaloupe, à saint Domingue, &c.

Le Plan des Cannes leve dans cinq ou six jours, & pousse bientôt plusieurs jets qui forment enfin une grosse touffe de Cannes à chaque pied; toute leur culture se reduit à les sarcler de tems en tems jusqu'à ce que les feuilles de differentes souches venant à se toucher, & même à se croiser, elles étouffent sous leur ombre toutes les herbes qui pourroient croître aux environs, & leur nuire.

Les Cannes qui se trouvent âgées d'environ un an, lorsque la saison des pluies arrive, ne manquent jamais de *flecher*, c'est-à-dire de pousser à leur sommet un jet droit & uni d'environ trois

pieds de long, qui fleurit en forme de houpe renverſée. Une vingtaine de jours après, le bout de la Canne qui l'a produit ſechant, & ne lui fourniſſant plus de nourriture, ce jet ſe deſſeche à ſon tour & tombe par terre, & la Canne ceſſe de croître & ne refleurit plus. Or avant qu'elle ſoit en fleche, & un mois après qu'elle a fleché elle n'eſt bonne à rien.

Le terme de la maturité des Cannes n'eſt point fixe, & c'eſt plus ſur la connoiſſance & ſur les épreuves du Rafineur que ſur l'âge des Cannes qu'il faut en juger & le déterminer.

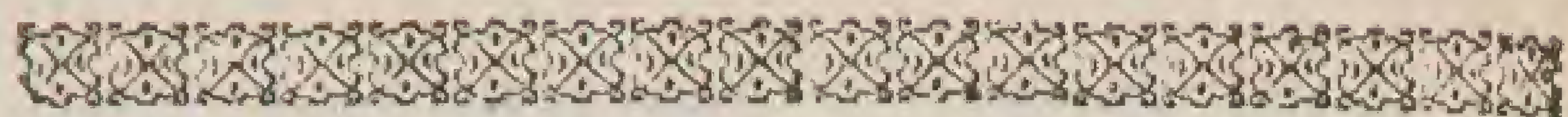
Lorſque les Cannes ſont mûres & qu'on a pris la reſolution de les couper, on commence par étêter les rejettons, donnant à chacun un coup de ſerpe à trois ou quatre pouces au deſſous de la plus baſſe feuille où il ne paroît plus de vert; on coupe enſuite les Can-

Cannes par le pied, obſervant de ne point taillader les ſouches, on paſſe la ſerpe tout le long des Cannes pour les ébarber, & ſelon qu'elles ſont plus ou moins longues, on les coupe en deux ou en trois parties; enfin on les amarre en paquets, qu'on porte de tems en tems au bord du chemin où les Cabrouêtiers viennent les charger pour les porter au Moulin.

On ne coupe jamais de Cannes que pour vingt-quatre heures, de peur qu'elles ne s'aigriſſent & ne deviennent par-là tout-à-fait inutiles pour la Fabrique du Sucre.



CHA-



CHAPITRE SECOND.

Des Bâtimens necessaires pour la Manufacture du Sucre, & des Ustenciles qui leur sont propres.

CInq sortes de Bâtimens sont necessaires pour entretenir une Manufacture de Sucre, un *Moulin*, une *Sucrerie*, une *Purgerie*, une *Etuve* & une *Vinaigrerie*. Je traiterai dans les cinq Sections suivantes de chacun en particulier.



PRE-

PREMIERE SECTION.

Du Moulin.

LE Moulin, que les Eſpagnols appellent *Ingenios d'azucar*, eſt proprement une machine deſtinée à écraſer les Cannes pour en exprimer le Suc qu'on appelle *Veſou*, & que la cuiſſon réduit en Sucre comme nous avons déja dit.

Selon qu'on employe la force des Beſtiaux, de l'eau, ou du vent pour mettre en jeu cette machine, elle prend le nom de *Moulin à bœufs*, de *Moulin à eau*, ou de *Moulin à vent*. Mais comme l'eſſentiel de la Machine eſt toûjours le même, ſans m'arrêter aux differentes conſtructions auſquelles ces differens mobiles engagent, ni même au détail de toutes les parties du Moulin, il ſuffit de di-

re

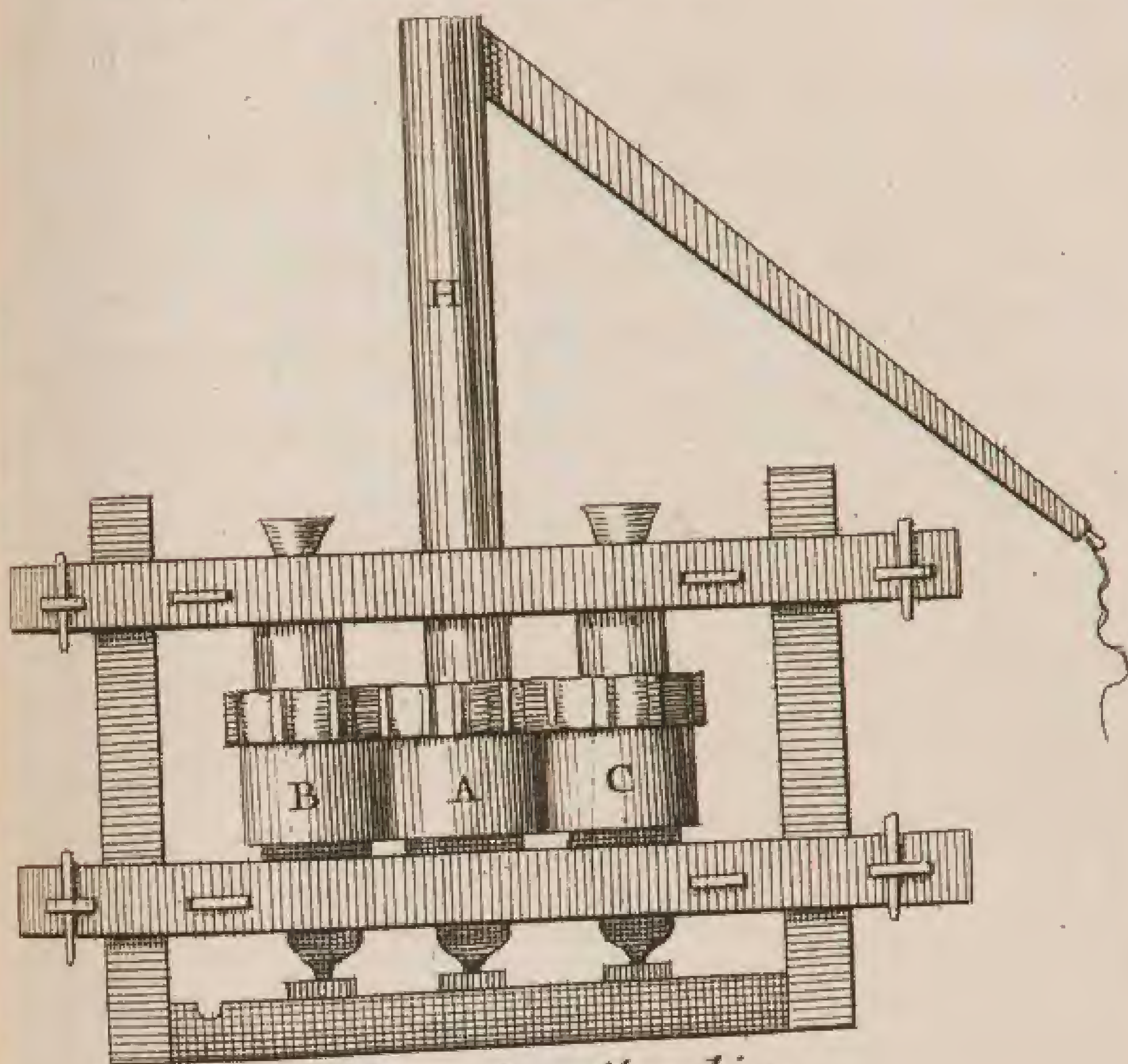
re que toute la Machine se réduit à trois gros Rouleaux ou Tambours de fer fondu (A, B, C,) accolez, dont celui du milieu étant emmanché dans l'arbre H du Moulin, ne peut tourner sans communiquer son mouvement aux deux autres par des pignons qui s'engrainent les uns dans les autres, de maniere que mettant une ou plusieurs Cannes entre deux Tambours (*a*) elles passent de l'autre côté en s'écrasant & exprimant leur suc.

Quoique les trois Tambours soient aujourd'hui d'un diametre égal, le Tambour A du milieu a pourtant retenu le nom de *grand Tambour*, & les deux autres B & C de *petits Tambours*; parce qu'autrefois ils l'étoient effectivement ainsi. Ils ont deux pouces d'épaisseur, sur dix-huit à vingt

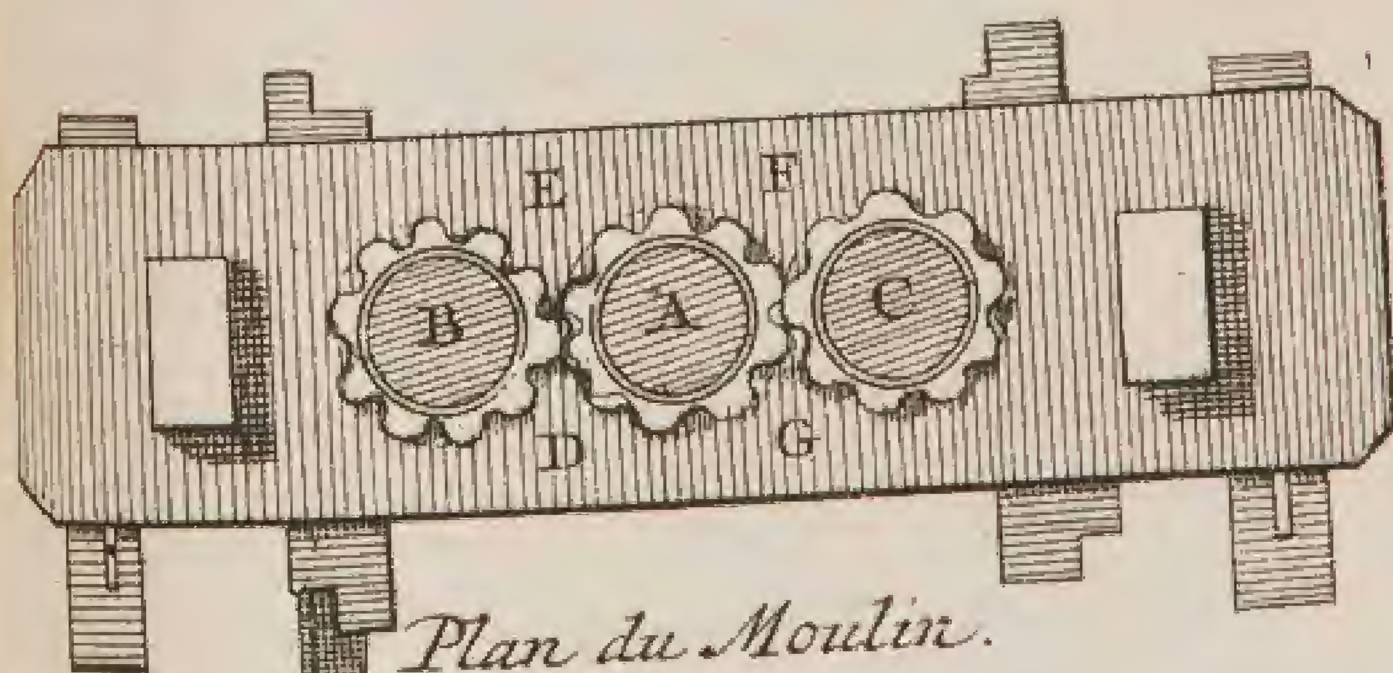
(*a*) Ce qu'on appelle dans le Pays *donner à manger au Moulin*.

Planche 3.
Pag: 158.

Moulin à Sucre.



Elevation du Moulin.



Plan du Moulin.

1 2 3 4 5 6 Pieds

vingt de hauteur & de diametre exterieur.

Il faut observer que le grand Tambour en tournant fait mouvoir les deux petits en des sens differens & contraires, en sorte que mettant, par exemple, une Canne du côté D entre les Tambours A & B, elle passera de l'autre côté E, où étant mise en F entre les Tambours A & C, elle reviendra en G du côté de D; & cette Canne étant alors parfaitement exprimée, prendra le nom de *Bagasse.* On en amarre plusieurs en fagots qu'on met secher en piles dans des cases pour chauffer les fourneaux de la Sucrerie.

Le *Vesou* coulant des Tambours, & tombant sur une table, se réunit dans une goutiere qui le porte à la Sucrerie dans un reservoir; mais de peur qu'il ne contracte quelque acidité qui l'em-

pê-

pêcheroit de pouvoir être réduit en Sucre, il faut deux fois par jour avoir ſoin de laver, & de bien frotter avec la cendre les Rouleaux, la Table, la Goutiere & le Reſervoir.

Le Moulin eſt ordinairement ſous un couvert rond en forme de pavillon.

SECONDE SECTION.

De la Sucrerie.

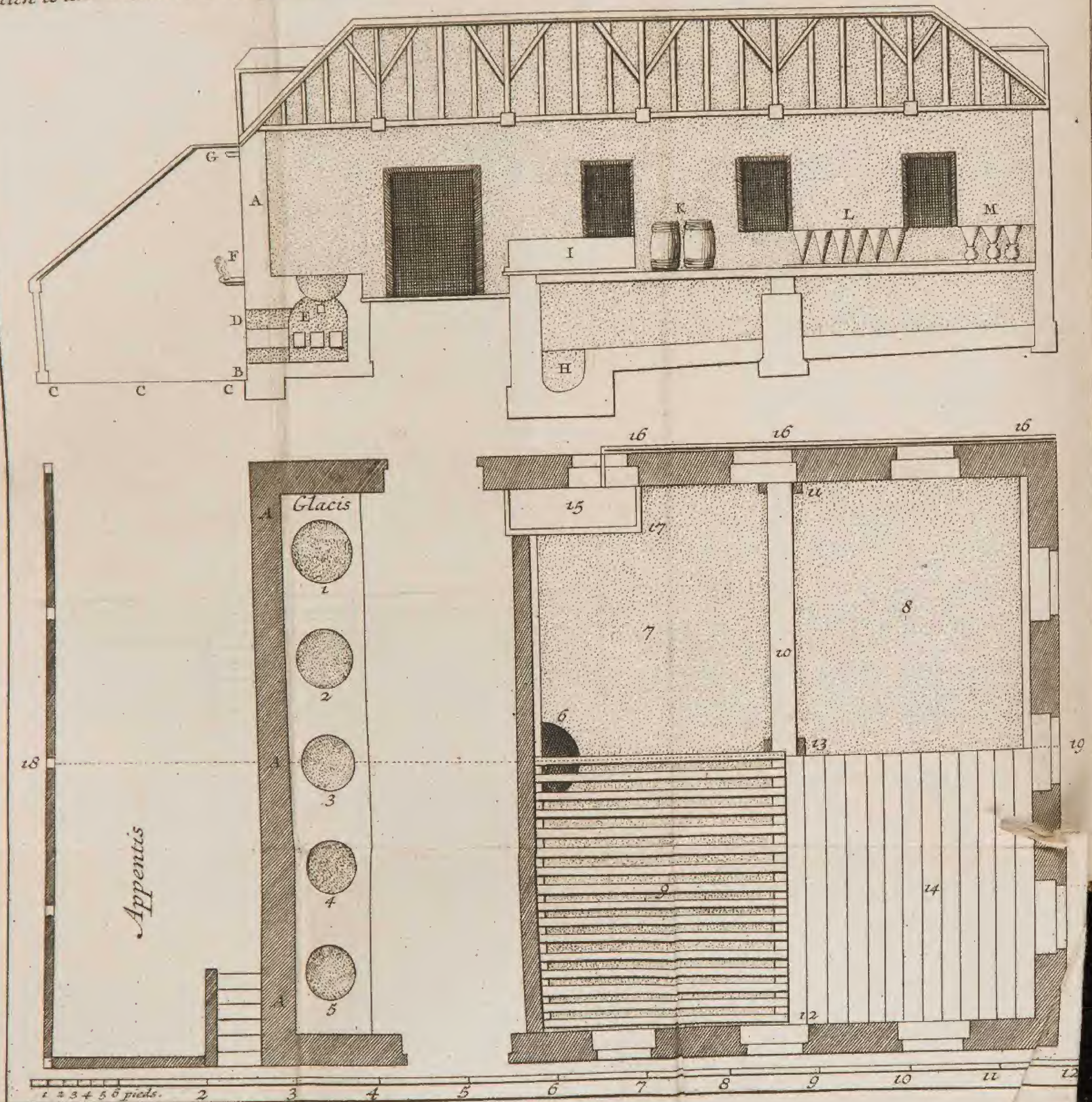
LA *Sucrerie* eſt une eſpece de ſalle, plus ou moins grande qui contient plus ou moins de chaudieres montées pour la cuiſſon du Sucre. Il y en a de quatre, de cinq, de ſix, de ſept chaudieres.

Aux Sucreries qui n'ont qu'un *Equipage* (*a*) de quatre ou cinq Chau-

(*a*) C'eſt le terme du pays.



Plan d'une Sucrerie à cinq Chaudieres, avec sa coupe, suivant la ligne ponctuée 18. et 19. Planche 4. Pag: 161.



Chaudieres, on diſpoſe les fourneaux le long du mur d'un des Pignons; mais aux Equipages de ſix ou de ſept Chaudieres, on les place le long du mur d'un des longs pans, parce qu'autrement les centres des Chaudieres étant eſpacez de ſept en ſept pieds, la largeur de la Sucrerie deviendroit exorbitante.

J'ai pris pour exemple une Sucrerie à cinq Chaudieres, & je lui ai donné dans œuvre trente-ſix pieds de large ſur cinquante de long, ſavoir ſix pieds pour le glacis où ſont montées les Chaudieres, dix pieds pour le chemin qui va d'une porte à l'autre, & trente-quatre pieds pour la Citerne, comme on peut voir dans la Planche ſuivante & dans l'Explication que je vais en donner.

Explication de la Planche de la Sucrerie.

CHIFRES DU PLAN.

1. *La grande* Chaudiere, elle est effectivement la plus grande de toutes ; & on voit bien que les autres jusqu'à la cinquiéme vers la gauche diminuent toûjours de diametre & de profondeur.

2. *La Propre*, qu'on appelle ainsi, parce que le Vesou s'est déja épuré dans la *Grande* des ordures les plus grossieres, & qu'on l'a aussi passé à travers un drap.

3. *Le Flambeau* qui a pris son nom des bouillons clairs & transparens que le Vesou n'avoit point auparavant.

4. *Le Sirop* à cause du corps & de la consistance que le Vesou y prend, & qui le fait désormais appeller Sirop.

5. *La Batterie*, le Sucre étant prêt de ſa cuiſſon, s'éleve; & ſortiroit même dehors, ſi avec une grande écumoire on ne l'élevoit en haut, pour lui donner de l'air & le rafraîchir; & comme le bruit qu'il fait en tombant reſſemble aſſez à des coups de battoir, on a appellé cette Chaudiere *la Batterie*. Elle eſt épaiſſe, fondue à fond plat & tout d'une piece, au lieu que les autres ſont plus minces & compoſées de pluſieurs pieces de cuivre battues à froid au marteau, & jointes enſemble avec des cloux rivez à tête plate.

Aux Sucreries à quatre Chaudieres, il n'y a point de *Flambeau* 3. aux équipages à ſix Chaudieres, cette ſixiéme eſt placée entre 2 & 3, & s'appelle *La Leſſive*; parce qu'on y commence à jetter dans le Veſou une certaine leſſive forte qui en fait monter les impuretez

à la ſurface. Enfin aux équipages de ſept Chaudieres, on place cette ſeptiéme entre 3 & 4, on l'appelle *Le petit Flambeau*, & alors il y a le grand & le petit Flambeau.

Il y a des Sucreries où les Chaudieres ſont de fer fondu, parce qu'elles coûtent peu & ne ſont pas ſujettes à brûler. (Ainſi quand on arrête le Moulin le Samedi à minuit, on n'eſt point obligé de les remplir d'eau comme celles de cuivre qui brûleroient ſans cette précaution.) Mais ſi elles ont ces avantages, elles ont auſſi leurs inconveniens, car elles ſont toûjours craſſeuſes. Etant échauffées, une cueillerée d'eau froide ſuffit pour les faire fendre; & dès qu'elles ſont fendues, elles ne ſont plus d'aucun uſage.

La ſurface du corps de maçonnerie où les Chaudieres ſont montées s'appelle *le Glacis*, il eſt éle-

vé vis-à-vis de la batterie de deux pieds au deſſus du chemin attenant qui eſt le rez de Chauſſée de la Sucrerie, & d'environ dix-ſept pouces vis-à-vis de la grande Chaudiere; afin que par le moyen de cette pente ſi le Sirop d'une Chaudiere venoit à s'extravaſer, il tombât dans la Chaudiere prochaine à droite où ſon mêlange ne pourroit rien gâter.

La Cîterne eſt un grand quarré enfoncé de quatre ou cinq pieds pour recevoir les Sirops qui, découlant des Bariques pleines de Sucre brut, & poſées ſur les Poutrelles 9. ſe ramaſſent dans le Puits 6. Afin que cette Cîterne ſoit bien étanchée, on a ſoin de la revêtir & paver de bonne maçonnerie, & même de l'enduire de bon ciment.

Les Quarrez 7 & 8 montrent le fond de la Cîterne. Le Quarré 9 fait voir de quelle maniere on

la couvre de Poutrelles qui, sans être arrêtées, posent d'une part sur la retraite d'un des murs, & de l'autre sur le sommier 10 dont les bouts sont pareillement soûtenus par les retraites des murs 11 & 12, & le milieu par le pilier de maçonnerie 13.

On couvre ces Poutrelles, quand on le veut, d'un plancher volant qu'on a tout prêt, comme on voit au Quarré 14. Ce plancher se trouve d'environ un pied & demi plus haut que le rez de chaussée de la Sucrerie.

15. *Le Canot* ou le Reservoir du Vesou qui y vient du moulin par le moyen de la Goutiere 16. Ce Canot est une espece de coffre tout d'une piece creusé dans le tronc d'un arbre.

En ouvrant la Bonde 17 du Reservoir, & faisant couler le Vesou dans une goutiere mobile, on en remplit la grande Chaudiere 1 quand il le faut.

Let-

Lettres du Profil ou Coupe de la Sucrerie ſuivant la ligne du Plan ponctuée 18 & 19.

A. *Mur de Pignon* de la Sucrerie qui eſt fondé ſur ſix pieds droits, dont on forme cinq arcs doubleaux de pierre de taille de toute la largeur du Mur. On pratique au milieu de ces cinq arcades les bouches des Fourneaux, afin qu'on puiſſe démolir & ouvrir le mur ſans danger, toutes les fois qu'il s'agit de racommoder quelque Fourneau ou de remplacer quelque Chaudiere. On uſe de la même précaution aux Sucreries où les Chaudieres ſont rangées le long du mur d'un des longs pans.

B. *Bouche du Cendrier* dont le plan doit être au moins un demi pied au-deſſus de l'aire C, C, de l'ap-

pentis qui ſert de couvert contre la pluie à ceux qui gouvernent & entretiennent le feu des Fourneaux.

D. *Bouche du Fourneau* de vingt pouces en quarré. On a ſoin pour en conſerver le *ſeuil* (qui eſt d'une ſeule pierre ſur toute la largeur du mur) de le recouvrir de trois bandes de fer.

On doit obſerver inviolablement de placer toûjours ſous le vent (qui en ce pays-là vient ordinairement du côté de l'Eſt) l'ouverture des Fourneaux, & de n'employer à leur conſtruction aucuns materiaux ſujets à s'éclater, ou à ſe calciner.

L'*Atre* du Fourneau eſt d'un diametre à peu près égal à celui du haut de la Chaudiere, & eſt composé de grilles de pierre de taille d'un pied d'équarriſſage, laiſſant entre elles trois pouces de vuide pour le paſſage des cendres.

La voute qu'on éleve ſur cette
baſe eſt une portion de ſphere
tronquée par le cul de la Chau-
diere qui y entre au moins du
tiers.

Il faut cependant remarquer
que de même que les bords ex-
terieurs des Chaudieres ne ſont
pas poſez ſur un même niveau,
l'aire des Fourneaux ne l'eſt pas
non plus, car comme la violence
du feu doit toûjours augmenter
depuis la grande Chaudiere juſ-
qu'à la Batterie, la diſtance de
l'âtre du Fourneau au cul de la
Chaudiere doit pareillement aug-
menter de deux pouces de Four-
neau en Fourneau; en ſorte que
ſi (par exemple) il y a vingt pou-
ces de feu à la grande Chaudiere
(c'eſt ainſi qu'on nomme cette diſ-
tance) il y en aura vingt-huit à la
Batterie.

Depuis mon départ de la Mar-
tinique on a fait de grands chan-
ge-

gemens à la construction de ces Fourneaux, car au lieu d'en faire un sous chaque Chaudiere, on n'en fait plus que trois, un au milieu & un à chaque extrêmité, avec une communication d'un bout à l'autre; & par ce moyen on a si fort augmenté l'action du feu, qu'on n'y brûle presque plus de bois, les seules *Bagasses* étant comme suffisantes pour la fabrique du Sucre. J'entrerois dans un plus grand détail de cette nouvelle disposition si j'en étois un peu mieux instruit, mais je n'aime pas à parler affirmativement des choses que je n'ai pas encore vûes ni examinées par moi-même.

E. *Tuyau de communication* d'un Fourneau à l'autre d'environ cinq pouces en quarré, vers le milieu on lui donne issue en dehors à travers le mur du Pignon, c'est ce qu'on appelle *les Evens* des Fourneaux,

neaux, & ils en ſont proprement les cheminées.

F. Eſt une Pierre que l'on met ſur l'ouverture de ces Evens, & qui avance en dehors pour rabâtre la flamme qui ſort aſſez ſouvent, & pour empêcher qu'elle nuiſe à la couverture de l'Appentis. C'eſt par la même précaution, & pour laiſſer une iſſue libre à la fumée que la couverture de l'Appentis n'appuie point ſur le mur de Pignon, le faîte étant ſoûtenu en dehors par des bras de fer appuiez ſur des corbeaux de pierre de taille, G.

H. Puits de la Cîterne.

I. Canot ou Reſervoir du Veſou.

K. *Bariques* pleines de Sucre brut poſées ſur les Poutrelles de la Cîterne.

L. *Formes bouchées* (*a*) & pleines

(*a*) On dit *Tapées* ſur les lieux, mais ce mot n'étant point François j'ai cru lui en devoir

nes de Sucre brut deſtiné à *terrer*, poſées ſur le plancher volant de la Cîterne.

M. Les mêmes *Formes débouchées* & poſées chacune ſur leur pot.

Toutes ces Formes ſont de terre & de figure conique, on appelle la partie pointue du Cone *La tête de la Forme* qui eſt percée au bout d'un petit trou pour l'écoulement du Sirop, qu'on bouche & débouche ſuivant le beſoin. La baſe du Cone s'appelle *Le fond de la Forme.*

On tire les Formes & les Pots de Bourdeaux, ou bien on les fait ſur les lieux quand on a de la terre propre pour cela.

Les Formes *ordinaires* de Bourdeaux ont environ vingt pouces de hauteur ſur dix de diametre, les *Batardes* trente-ſix pouces de hauteur ſur quinze de diametre. Les Formes des Iſles ont vingt-

ſix

voir ſubſtituer un qui fut intelligible.

Plan de la moitié d'une Purgerie.

Plan de l'Étuve.



ſix pouces de hauteur ſur dix-neuf de diametre ; & les Pots ont environ ſeize pouces de hauteur & autant de diametre à l'endroit du ventre , ceux de Bourdeaux ſont trop petits.

TROISIEME SECTION.

De la Purgerie.

LA *Purgerie* eſt une grande ſalle deſtinée à terrer le Sucre pour le blanchir ; elle reſſemble aſſez par ſa diſtribution (*a*) à la longue ſalle d'un Hôpital ; on y voit au milieu une longue allée AAA traverſée par des ſentiers ou ruelles BBB qui ſeparent ce qu'on appelle ſuivant le même raport *Les lits des Formes* CC,CC, placés chacun entre deux fenêtres.

Com-

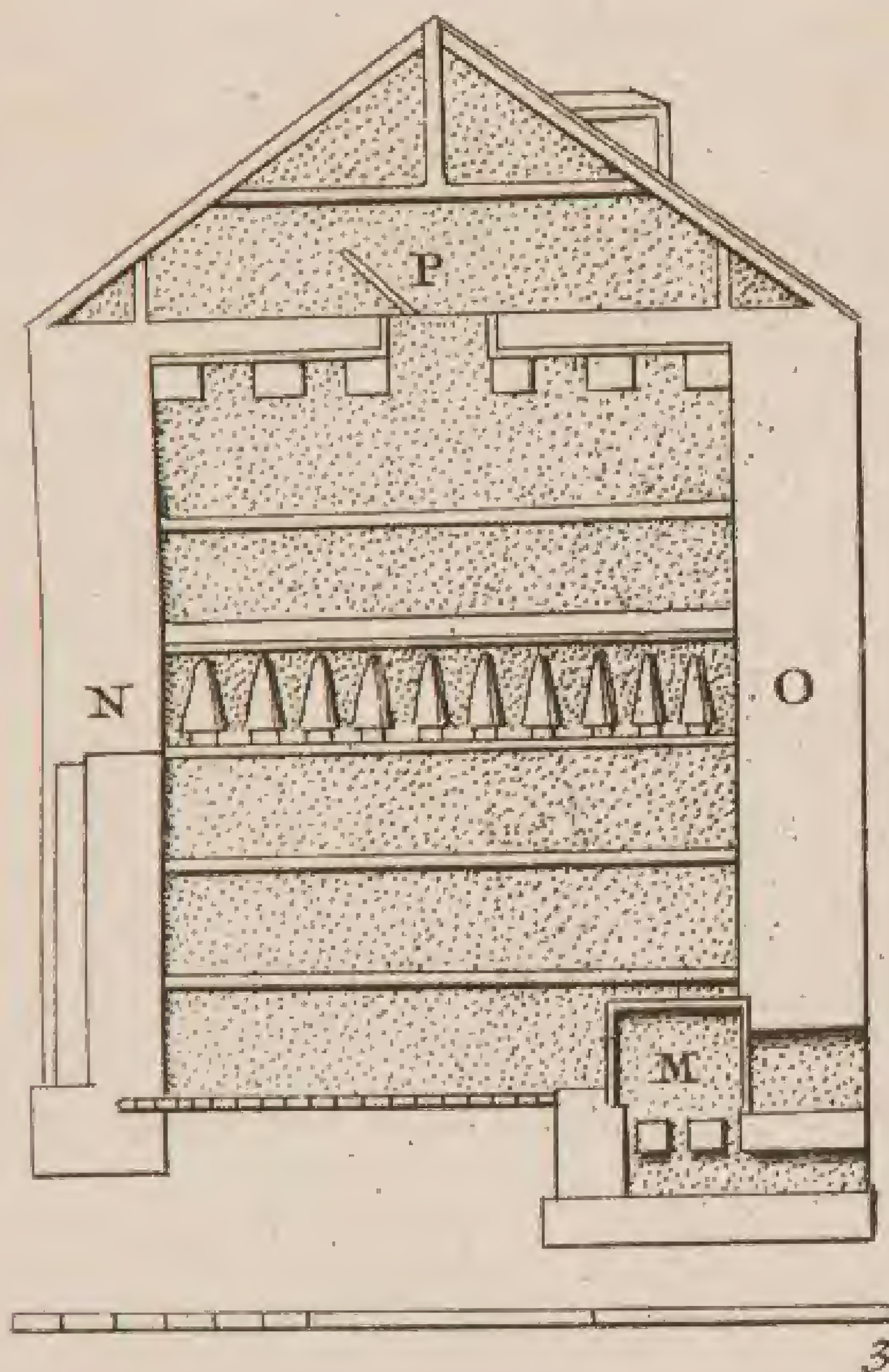
(*a*) Voiez la Planche 5.

Comme le Rafineur ne ſauroit atteindre au-delà de trois Formes, ces *Lits* en ont ſix de large D E ſur dix de long E F, ce qui fait ſoixante Formes pour chaque lit. Ainſi cette ſalle ayant par exemple dix lits de chaque côté de l'allée du milieu, elle contiendroit par conſequent douze cens Formes, & s'il y avoit au-deſſus un étage diſtribué de même, cela iroit à deux mille quatre cens Formes : mais en ce cas il faudroit que le plancher fut non ſeulement bouvetté, mais encore bien calfaté & bien brayé, de peur que s'il venoit à s'y répandre du Sirop, il ne diſtillât & ne gâtât les Formes dreſſées au-deſſous.

On monte ordinairement à un des bouts de la Purgerie deux Chaudieres à fond plat pour rafiner, telles que G & H, dont l'une eſt deſtinée à clarifier le Sucre

Planche 6.
Pag: 175.

Profil de l'Etuve



cre & l'autre à cuire le Sucre clarifié.

Tout le long d'un des côtés de la Purgerie on pratique un Appentis I K de quinze pieds de large qui ſert à placer & à couvrir les *Canots* où l'on prepare la terre graſſe pour terrer les Formes ; Les *Canots* pour *piler* le Sucre avant que de l'enfutailler ; les *Fleaux*, les *Balances* & les *Poids* pour peſer les Futailles & le Sucre qu'elles contiennent , & pluſieurs autres Uſtenciles d'uſage pour le Rafineur & les Tonneliers.

L'Etuve L eſt ſituée au bout de cet Appentis.

QUATRIEME SECTION.

De l'Etuve.

L'*Etuve* eſt une eſpece de pavillon de douze pieds en quarré

ré dans œuvre, ſes murs ſont épais de deux pieds & demi, & n'ont d'autre ouverture que la porte qui eſt à doubles vantaux.

Elle a pour fourneau un coffre de fer fondu M d'environ trente pouces de long, vingt de large, vingt-quatre de haut & deux d'épais; il eſt ouvert tant du côté de la bouche du fourneau, que du côté qu'il poſe ſur les grilles du cendrier; & il eſt encaſtré de toutes parts dans la maçonnerie, & bien ſcellé avec des tuilleaux & du bon ciment.

On peut voir par le Plan & par le Profil (*a*) de quelle maniere l'interieur de l'Etuve eſt diſtribué en ſix étages par des ſolivaux garnis de lattes, tant plein que vuide, ſur quoi on range les pains de Sucre comme on voit à l'étage N O. L'Etuve en peut contenir ſix à ſept cens.

Le

(*a*) Des Planches 5. & 6.

Le Plancher de l'Etuve eſt recouvert de neuf à dix pouces de maçonnerie, & on y laiſſe au milieu une ouverture avec une trape P, qu'on ouvre & qu'on ferme ſuivant le beſoin.

CINQUIEME SECTION.

De la Vindigrerie.

LA *Vinaigrerie* eſt proprement le laboratoire de l'eau de vie des Cannes qu'on nomme *Guildive* & *Taffia* ſur les lieux.

Sa conſtruction n'a rien de particulier, c'eſt une chambre attenant la Sucrerie où ſont rangez pluſieurs Canots pleins d'eau aux deux tiers. On acheve de les remplir avec de gros Sirops & avec les écumes des premieres Chaudieres, les couvrant avec des feuilles de Balizier & des planches

par deſſus, & les laiſſant fermenter juſqu'à ce que ce mêlange devienne jaune & prenne un goût aigre & une odeur forte & penetrante: alors après avoir ſeparé les impuretez qui ſurnagent, on remplit de cette liqueur de grandes *Veſſies* ou *Cucurbites* de cuivre étamées en dedans, montées ſur leurs fourneaux, & couvertes de leurs chapiteaux. On adapte à leurs becs des coleuvres de cuivre ou d'étain qui traverſent des tonneaux pleins d'eau froide, & diſtillent en dehors l'eau de vie dans des cruches. Elle eſt pour lors foible, mais on la rectifie tous les Samedis, & elle devient violente mais acre, & d'une odeur aſſez deſagréable.

CHAPITRE TROISIEME.

De la fabrique de toutes ſortes de Sucre.

J'Expliquerai dans les cinq Sections ſuivantes les différences qu'il y a entre le Sucre *Brut*, le Sucre *Terré*, le Sucre *Rafiné*, le Sucre *Roial* & le Sucre *Candi* qui ſont les cinq degrés de purification que le Sucre reçoit ſucceſſivement, & qui ſe réduiſent tous à dégager le ſel eſſentiel de Cannes à Sucre, des ſoufres groſſiers & des parties terreſtres dont il eſt embarraſſé.

Sur quoi il eſt bon d'obſerver en paſſant que plus le Sucre eſt travaillé, plus il eſt ferme & blanc, mais auſſi plus il perd de ſa douceur, & moins il eſt ſain. Ainſi la

la Caſſonnade ſucre plus que le Sucre en Pain ou Rafiné, le Sucre en Pain ſucre plus que le Roial. Je dis auſſi qu'il eſt moins ſain, & cela à cauſe de la chaux & des leſſives qu'on employe pour le purifier de plus en plus.

PREMIERE SECTION.

Du Sucre Brut.

LE Sucre *Brut* ou la *Moſcoüade*, comme on l'appelle en France, eſt le produit de la premiere operation qu'on fait pour réduire le Veſou en Sucre, & le fondement de toutes les préparations qu'il reçoit dans la ſuite. Voici en peu de mots la maniere dont on y procede (*a*).

Ayant ouvert la Bonde 17 du Reſervoir 15, on remplit de Veſou

(*a*) Voyez la Planche 1.

ſou la grande Chaudiere 1; & ſelon qu'il eſt bien ou mal conditionné (*a*), on y mêle moins ou plus de cendres & de chaux. On allume un petit feu dans le Fourneau, & pendant une heure, & avant que la Chaudiere bouille, on écume les impuretez qui montent à la ſurface. Dès qu'on ceſſe d'en voir, on vuide le Veſou avec une grande cuillere de la grande Chaudiere 1 dans la Propre 2, & on en remplace du nouveau du Reſervoir 15 dans la Grande 1.

Il faut remarquer qu'en vuidant la *Grande* dans la *Propre*, on paſſe ordinairement le Veſou à tra-

(*a*) Si le Veſou eſt brun, viſqueux & de bonne odeur, il eſt bien conditionné. S'il eſt clair & blanchâtre, il eſt verd & gras. S'il eſt noirâtre, épais, & d'une odeur forte & tirant ſur l'aigre, il provient de vieilles Cannes. Au premier cas on y jette une chopine de cendres & un tiers de chaux. Au ſecond cas, une pinte de cendres & autant de chaux. Et au troiſiéme cas, une pinte de cendres & une chopine de chaux, & on mêle de l'Antimoine dans la Leſſive.

travers un blanchet fait de gros drap blanc, & qu'alors dans la vente on a soin d'exprimer que c'est du *Sucre passé.* Quand on a dessein de le terrer, on n'obmet jamais de le passer, & même dans les Sucreries à six Chaudieres; Quelques-uns le passent deux fois, savoir, de la *Grande* dans la *Propre* à travers un blanchet de grosse toile de Vitré, & de la *Propre* dans la *Lessive* à travers un blanchet de gros drap blanc d'une aune de large, pour separer par ce double filtre ce qu'il peut y rester d'ordure.

On continue un feu moderé sous la *Propre*, & lorsqu'elle commence à bouillir on y jette un peu de lessive pour faire monter en haut les écumes qu'on a soin de separer. De la Propre on verse dans le *Flambeau* 3, & en même tems on remplace de la *Grande* dans la *Propre* & du *Reservoir* dans

dans la *Grande*. C'eſt une circulation qui va toûjours de même & que nous ſuppoſerons dans la ſuite ſans l'exprimer.

On chauffe le *Flambeau* avec du gros bois, & le feu augmente toûjours juſqu'à la *Batterie* où il eſt le plus violent, on écume à force ; & pour faire monter les écumes à la ſurface, on y jette à diverſes repriſes environ deux onces de leſſive à chaque fois.

Du *Flambeau* on verſe dans le *Sirop* où le Sucre a plus de conſiſtence qu'auparavant, on continue à l'y purifier avec la leſſive & avec une écumoire plus fine.

Du *Sirop* on verſe dans la *Batterie* où le Sucre reçoit ſa derniere cuiſſon ; comme cette Chaudiere eſt la plus petite de toutes, & que le feu y eſt très-vif, le Sirop ſurmonteroit & s'épancheroit infailliblement, ſi le Rafineur ne l'é-

l'élevoit en l'air avec l'écumoire pour le rafraîchir, & si de tems en tems il n'y jettoit de petits morceaux de graisse ou de beurre qui en diminuent l'effervescence & le font baisser.

Quand la pesanteur & l'épaisseur du Sirop fait juger que le Sucre approche de sa perfection, on y jette pour achever de le dégraisser une pinte d'eau de chaux où l'on a dissout un peu d'alun, & lorsqu'on estime qu'il a le juste degré de cuisson (*a*) qu'il doit avoir, on le verse dans le *Rafraîchissoir* (*b*), où l'on a soin de le

(*a*) C'est le Chef-d'œuvre d'un Rafineur de le bien connoître, car si le Sirop est trop cuit, il ne peut se détacher du grain, & le Sucre ne blanchit jamais bien; & s'il ne l'est pas assez, le grain n'étant pas formé, tombe avec le Sirop dans le Blanchissage, & cause une grande perte.

(*b*) C'est une espece de grande Chaudiere ou Bassine de cuivre rouge non montée, & à fond plat de quatre pieds de diametre avec un rebord d'environ un pied de hauteur, & deux anses ou anneaux pour la transporter où l'on veut.

le remuer avec force avec une pagaye afin que le grain ſe diſtribue également par tout, après quoi on le laiſſe repoſer.

Si le Sucre eſt bien travaillé, il ſe forme à la ſurface, dans un demi-quart d'heure, une croûte de deux lignes d'épaiſſeur; alors on remue une ſeconde fois avec la pagaye (dont on ſe ſert comme d'une grande ſpatule de bois.) Le tout étant bien incorporé enſemble, on le tranſporte avec le *Bec à Corbin* dans un Canot où on le remue encore avec la pagaye, ce qu'on réitere même toutes les fois qu'on en met de nouveau deſſus.

Enfin le Sucre étant refroidi au point d'y pouvoir mettre le doigt ſans s'incommoder, on le verſe dans les Bariques K préparées pour le recevoir, & poſées ſur les Poutrelles de la Cîterne.

Ces Bariques ont le fond d'en-

haut tout ouvert & deux trous de tariere dans le fond d'en-bas; pour les boucher, on met à chacun le bout d'une Canne de même diametre, & plus haute que la Barique. Le Sucre en s'y figeant, & prenant corps, desseche par sa chaleur ces Cannes, & le gros Sirop prend son cours tout le long du vuide formé par ce dessechement, & coule dans la Cîterne.

Le Sucre étant suffisamment repurgé de ses gros Sirops, on retire les Cannes, on fonce les Bariques & on les pese, ôtant dix pour cent du poids pour la Tare.

Ce Sucre, qu'on appelle *Moscoüade* en France, y est estimé selon qu'il est plus grené, plus sec & plus net.

SEC-

SECONDE SECTION.

Du Sucre Terré.

ON choiſit les meilleures Cannes pour le Sucre brut qu'on deſtine à terrer, & on ne jette que peu, ou même point de chaux dans la grande Chaudiere, parce qu'elle rougit le Sucre.

Le Rafineur a eu d'avance le ſoin de préparer ſes Formes (c'eſt-à-dire de les bien laver, & de les laiſſer tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau douce, de les boucher exactement, & de les diſpoſer de maniere que mettant leur tête en bas, leur fond ſe trouve bien de niveau:) & quand il eſt tems de vuider le Rafraîchiſſoir, au lieu de porter le Sirop dans le Canot, comme nous avons dit dans la Section préceden-

dente, après avoir examiné la quantité de Formes qu'il en peut remplir, il verſe dans chacune une partie proportionnée de ce qui eſt contenu dans le *Bec à Corbin*; ainſi s'il eſt queſtion, par exemple, de remplir quatre Formes, il en met un quart à chacune, & il réïtere à diverſes repriſes le même partage juſqu'à ce que les Formes ſoient également pleines: un quart d'heure après il ſe forme à la ſurface une croute; & dès qu'on la juge aſſez épaiſſe, on la rompt avec un grand coûteau de bois dur, & on remue à force tout le Sucre, obſervant de le bien détacher tout autour de la Forme avec le taillant de ce coûteau, ce qu'on réïtere de la même maniere une demie heure après.

Le Sucre refroidi, ayant pris corps, on débouche les Formes pour donner iſſue aux gros Sirops; & afin d'en faciliter l'écoulement

& le déterminer par là, on enfonce à plusieurs reprises dans le trou de chaque Forme un poinçon de bois dur, le levant à chaque fois qu'on le retire, jusqu'à ce qu'il ait penetré sept à huit pouces, on range ensuite ces Formes sur le plancher de la Cîterne, où on les met M chacune sur son pot, & le Samedi suivant on les transporte dans la Purgerie.

Lorsqu'on a rempli assez de Formes pour une Etuvée, *on loche*, c'est-à-dire qu'on visite le Sucre des Formes. Pour cet effet on les renverse successivement sur un vieux blanchet ; & si le Sucre y adhere, on l'en détache & on le fait descendre en élevant un peu la Forme & frappant de son bord à terre.

S'il est bien conditionné, c'est-à-dire, si le Sucre est bien uni tout le long de la Forme, d'une

belle couleur de perle, & si la tête est brune, un peu seche & brillante, le Rafineur le remet adroitement dans la même situation qu'il avoit auparavant ; & s'il n'est pas bien travaillé, ce qui se connoît, s'il a des marques rougeâtres, noires ou jaunâtres, & si la tête est onctueuse & jaune, il l'envoye refondre dans la grande Chaudiere.

Les Formes étant *lochées*, & le Sirop de leurs pots étant vuidé & mêlé avec les autres gros Sirops (*a*), on dresse *les lits des Formes* C, c'est-à-dire qu'on dispose les Formes bien droites & à plomb chacune sur leur pot, & qu'on les distribue en rangs de six

(*a*) On distingue les Sirops en gros & en fins: les gros sont ceux qui coulent des Bariques de Sucre brut dans la Cîterne, & ceux des pots sous les Formes non terrées. Les fins sont ceux des pots sous les Formes terrées. On fait cuire les fins toutes les fois qu'on met les Sucres à l'Etuve, & les gros tous les Lundis, le Sucre qu'on en fait sent le brûlé.

ſix en ſix; enſuite on fait ce qu'on appelle *leur fond.*

Il faut obſerver auparavant qu'après avoir rompu par deux fois avec le couteau de bois la croûte du fond des Formes (comme nous l'avons déja dit) il s'y en eſt enſuite formé une troiſiéme raboteuſe, compoſée du debris des deux premieres & appellée *La Fontaine ſeche*: elle eſt de couleur d'Ambre, & on la met à part pour la rafiner. Il y a au-deſſous un vuide d'environ un pouce, ſuivi d'une autre croûte fort brune qu'on appelle *La Fontaine graſſe*: c'eſt une eſpece de graiſſe qui étant plus legere que le reſte a pris le deſſus ſans preſque s'y attacher. On la repaſſe dans le Sucre brut quand elle eſt bien ſeche, ou bien on la jette dans la grande Chaudiere.

Pour faire le fond des Formes on enleve ces deux Fontaines

avec une petite tille de fer, on met à la place du Sucre blanc rapé jusqu'à demi pouce près du bord des Formes; & frappant dessus avec une truelle ronde, on en rend la surface unie, ferme & de niveau, afin que la terre travaille également partout sans faire des trous. Enfin on verse dessus la terre grasse (*a*) délaiée en consistence de bouillie, remplissant les Formes bord à bord.

Cette terre se desseche insensiblement, & l'eau qui s'en separe peu à peu se filtrant à travers les pores du Sucre, le blanchit, parce qu'elle délaie & entraîne avec elle les parties grossieres & mielleuses du Sirop.

Dès que la terre est sur le Sucre, on ferme exactement toutes les

(*a*) La meilleure terre qu'on employe à cela vient de Rouen en boules de trois pouces de diametre, elle est presque blanche, fine, sans mélange de pierres ni de sable, & suffisamment grasse.

les fenêtres de la Purgerie afin que l'air & le vent ne deſſechent pas trop vîte la terre, & l'on veille ſoigneuſement aux accidens qui peuvent arriver : ſi par exemple on juge, par des concavitez qui ſe forment à la ſurface, que la terre travaille plus en un endroit qu'en un autre, on y répand du ſable fin & ſec qui abſorbe l'humidité.

Cette premiere terre eſt huit ou dix jours à ſecher ; l'ayant ôtée, on nétoie les fonds des Formes avec des broſſes à long poil, on fouille le Sucre avec la petite tille à un pouce de profondeur, on le dreſſe, on l'affermit avec la truelle, & on y met de la terre graſſe comme auparavant.

La ſeconde terre ôtée, on broſſe exactement le deſſus du Sucre & avec un couteau on grate la terre qui eſt reſtée adherante autour du fond des Formes; alors on ouvre toutes les fenêtres & on

 donne

donne huit ou dix jours au Sucre pour ſe ſecher dans les formes, après quoi on le *loche*. Les pains qui ſont blancs d'un bout à l'autre ſont mis entiers à l'Etuve, on retranche ce qui n'eſt pas blanc dans les autres, & on le met à part pour le rafiner.

Quelques jours avant que de locher les Formes, on a ſoin de netoier & d'échauffer l'Etuve ouvrant la porte & la trape pour donner iſſue aux vapeurs humides que la chaleur chaſſe au dehors; on range enſuite les pains de Sucre & on en remplit tous les étages de l'Etuve: dès qu'ils ſont rangez on ferme la porte, continuant neanmoins un feu moderé pendant les premiers jours, afin de pouvoir les viſiter de tems en tems & voir comme tout ſe comporte au dedans; après quoi on ferme auſſi la trape, & on augmente le feu par degrez juſqu'à faire rougir le

Cofre

Cofre M pendant huit jours.

On choisit un jour chaud & sec pour tirer les pains de Sucre de l'Etuve, on les pile dans des Canots avec de grands pilons de bois dur; alors ce Sucre pilé & passé à travers un *Hibichet* (espece de Crible sauvage) se met dans des Bariques neuves & y est de nouveau pilé & affermi de lit en lit de huit pouces, en sorte que les Bariques pleines pesent six à sept cens livres. On les a tarées avant que de les remplir; & après qu'elles sont foncées, on les repése & on en marque sur le fond le poids, au bas du *numero* & de la tare.

Les Portugais du Bresil ont les premiers apporté de ce Sucre en France; & comme ils le livroient dans des caisses qu'ils appellent *Casses*, on lui a donné le nom de *Cassonade*. Il faut la choisir blanche & seche, d'un beau grain & d'un

d'un goût doux approchant de celui de la violette.

TROISIEME SECTION.

Du Sucre rafiné.

ON rafine le Sucre brut ou passé, les Fontaines seches, & les têtes des Formes qui n'ont pas bien été blanchies.

On met le Sucre à rafiner dans une des Chaudieres G de la Purgerie avec un égal poids d'eau de chaux, on l'écume avec soin; & quand l'écume cesse, on passe le Sirop à travers le blanchet de drap.

On a cependant écrasé dans une Bassine une ou deux douzaines d'œufs, coques, jaunes & blancs; & y ayant mêlé de l'eau de chaux, on a fouetté le tout avec des verges pour le faire mousser.

Ayant

Ayant jetté ce mélange dans la Chaudiere, on l'incorpore avec le Sirop & on écume avec diligence toutes les impuretez qui montent à la ſurface. Quand l'écume vient à ceſſer, on y jette un ſemblable mélange d'œufs & d'eau de chaux, ce qu'on réïtere juſqu'à ce que le Sirop ait acquis la clarté & la netteté requiſe. Alors l'ayant repaſſé à travers le blanchet on acheve de le cuire dans l'autre Chaudiere H; d'où enfin, après l'avoir verſé dans le Rafraîchiſſoir, on continue le reſte de l'operation de la maniere dont je l'ai décrit dans la ſeconde Section où il eſt parlé du Sucre terré.

QUATRIEME SECTION.

Du Sucre Roial.

ON prend du plus beau Sucre rafiné; on le fond ou avec l'eau de chaux mais foible, ou plutôt avec l'eau d'alun, de crainte que l'eau de chaux ne le rougiſſe; après l'avoir clarifié on le paſſe à travers le blanchet d'un drap très-ſerré, ce qu'on réïtere trois fois; enſuite l'ayant fait cuire au point qu'il faut, on le verſe dans le Rafraîchiſſoir, on en remplit de petites Formes, & on y procede pour le reſte comme j'ai dit dans la ſeconde Section.

Les fonds des Formes étant faits à l'ordinaire, on les couvre de la meilleure terre, ou plutôt on coupe en rond, & du diametre du fond des Formes, des morceaux de blan-

blanchet bien lavez, & au lieu de terre on met de ces pieces bien imbibées d'eau claire environ un pouce & demi de hauteur, qu'on change de douze en douze heures. Enfin au lieu de mettre ce Sucre à l'Etuve on le fait ſecher au Soleil, il eſt blanc comme la neige, peſant, dur & tranſparent.

On pourroit ajoûter à toutes ces qualitez celle de la bonne odeur, en mettant un lit de fleurs odorantes, ou ſur le Sucre même, ou (peut-être pour mieux faire) ſur le morceau de blanchet qu'il touche immediatement. Il faut renouveller ces fleurs toutes les fois qu'on change de drap.

Ce qu'on vend communément comme du Sucre Roial n'eſt que du beau Sucre rafiné mis en petits pains, ou bien du Sucre tapé dont je vas donner la deſcription.

 On

On prend du plus beau Sucre terré avant qu'il ſoit mis à l'Etuve, on le rape le plus fin qu'il eſt poſſible, & on en remplit peu à peu une petite Forme après l'avoir bien lavée & ſans lui donner le loiſir de ſe ſecher. A meſure qu'on y met ce Sucre en poudre, on le bat bien avec un pilon, lit après lit, juſqu'à ce que la Forme ſoit pleine: alors on la renverſe ſur une planche; & en ayant retiré le pain, on le porte ſecher à l'Etuve. Enfin on l'enveloppe avec du papier bleu, & on le debite ſous le nom de Sucre Roial; il eſt à la verité uni, blanc & peſant, mais ſes parties n'ayant point de veritable liaiſon enſemble, ſe ſeparent à la premiere humidité, & ſe réduiſent en poudre; & on n'a que de la Caſſonade blanche au lieu de Sucre Roial.

C I N-

CINQUIEME SECTION.

Du Sucre Candi.

ON fait diſſoudre du beau Sucre terré dans de l'eau de chaux fort foible, & après l'avoir écumé, clarifié & paſſé au drap on lui donne une legere cuiſſon.

On traverſe cependant le dedans d'une Forme de pluſieurs petits bâtons auſquels on donne telle figure & tel arrangement qu'on ſouhaite. On bouche le trou d'en-bas de telle maniere que le Sirop puiſſe comme ſe filtrer à travers goute à goute, & on ſuſpend dans l'Etuve la Forme ainſi diſpoſée avec un vaiſſeau au deſſous pour recevoir le Sirop qui y diſtillera.

Le Sucre étant cuit au point qu'il faut, on en remplit promptement la Forme, on chauffe vivement l'Etuve; & quand le Sucre candi eſt tout-à-fait ſec, on caſſe la Forme pour le retirer.

CONCLUSION.

Les uſages & les proprietez du Sucre ſont des choſes ſi connuës, que je ne m'arrêterai point à en faire le détail, il me ſuffira de tâcher de détruire ici la prévention dans laquelle ſont bien des gens, qu'il noircit & gâte les dents. Il paroît bien plus raiſonnable d'imputer ces mauvais effets aux fruits verds, acerbes & indigeſtes employez en beaucoup de confitures où ils ne laiſſent pas de conſerver de l'acidité, ou de l'âpreté, malgré le Sucre dans lequel on les met, qui de ſoi n'a rien que de benin & qui eſt ſans contredit

le plus balſamique de tous les ſels.

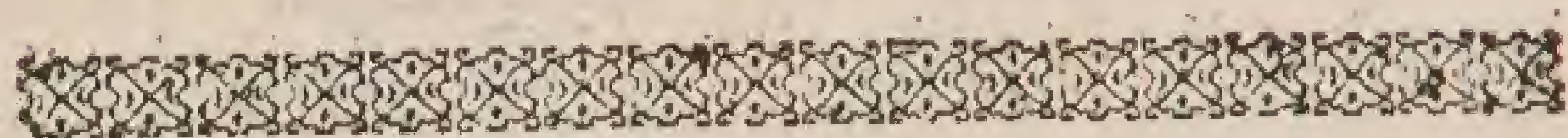
Le monde eſt rempli de ſemblables faux préjugez introduits ſans examen, & nullement autoriſez par des experiences; c'eſt ainſi, par exemple, qu'on dit communément que ceux qui mangent beaucoup de viande & peu de pain, ont l'haleine forte; on ne peut neanmoins l'avoir plus douce que l'ont les Sauvages du Canada qui ne vivent que de viande, ſans manger preſque de pain.

J'ai dit que le Sucre eſt un ſel balſamique, & en effet les Turcs pour ſe guérir de leurs bleſſures, ne font que les laver avec du vin, & les ſaupoudrer enſuite avec du Sucre rapé, nos Nourrices n'ignorent pas cette propriété du Sucre, car dès qu'elles ont des fentes, ou des écorchures aux bouts de leurs mam-

mammelles, elles les lavent avec du vin & y appliquent enſuite le Sucre en poudre pour les cicatriſer.

Après avoir fait un détail exact de tout ce qui ſe pratique dans la fabrique du Sucre pour le rendre parfait; ce ſeroit ici le lieu de donner l'analyſe des principes dont il eſt compoſé, & d'indiquer les differens uſages auſquels on l'employe dans la préparation de divers mets, de mille ſortes de confitures, de boiſſons & d'une infinité de Remedes: mais comme mon deſſein n'eſt pas de repeter des choſes que d'autres ayent traitées, & qu'on peut trouver tout cela dans les Ouvrages nouveaux de Chymie, dans les Livres qui traitent de la Cuiſine, de l'Office, & de la préparation des Liqueurs, & dans toutes les Pharmacopées; je me ſuis contenté

de donner ici quelques Remedes ſinguliers où le Sucre entre, tels que le *Baume de Sucre*, l'*Huile de Sucre*, le *Sucre Mercuriel* & le *Baume Polychreſte*, de la vertu deſquels j'ai des experiences particulieres ſi certaines, que je me ferois un ſcrupule de n'en pas faire part au Public.



QUELQUES REMEDES SINGULIERS

Dont le Sucre eſt la baſe, ou dans la compoſition deſquels on le fait entrer avec ſuccès.

Baume de Sucre.

PRenez un œuf durci & coupé par le milieu, duquel vous ſeparerez le jaune, rempliſſez le vuide

vuide qu'il a laiſſé avec un mélange d'égales parties de Sucre candi & de Myrrhe en poudre; liez avec un filet les deux moitiez d'œuf rejointes enſemble, ſuſpendez-les à la cave & placez au-deſſous un vaiſſeau de terre pour recevoir le Baume qui en diſtillera.

Ce Baume eſt excellent pour guérir de vieux Ulceres, mais ſur tout ceux de la bouche & des gencives. On les en oint pluſieurs fois dans le jour: Riviere aſſure de s'en être ſervi très-heureuſement pour cela.

Huile de Sucre.

Prenez deux œufs frais, faites-les bien durcir dans l'eau à l'ordinaire; enſuite après les avoir écalez & ouverts, ôtez-en les jaunes durcis, hachez-en les blancs avec un couteau, mettez-

les dans le coin d'une ſerviete blanche avec autant de Sucre en poudre, mêlangez le tout enſemble, & formez-en promptement un noüet que vous ſuſpendrez ſur un vaſe de Fayence ; il coulera ſur le champ goute à goute une liqueur à laquelle on a donné le nom d'*Huile de Sucre.*

On eſtime beaucoup cette Huile dans le Rhume: on en met une demie cueillerée à la fois ſur la langue, & ſans l'avaler on la laiſſe ſe répandre & s'inſinuer dans toutes les parties de la bouche, & du palais dont elle humecte la ſechereſſe, & adoucit l'âpreté.

Sucre Mercuriel.

La preparation de l'*Æthiops mineral* me donna un jour la curioſité d'éprouver, ſi ſubſtituant le Sucre aux fleurs de Soufre, je ne pourrois pas faire une poudre facile

cile & agréable à prendre, & exterminatrice de tous les vers qui naissent dans les entrailles du corps humain.

Le succès surpassa mon attente, car par le moyen d'une longue trituration, non seulement je parvins à incorporer & unir si intimement les globules du Mercure avec les parties insensibles du Sucre, que le tout ne parut plus qu'une poudre uniforme, mais j'eus encore la satisfaction de voir dissoudre cette poudre dans toute sorte de liqueurs convenables, sans que cette dissolution produisît ni aucune précipitation du Mercure, ni aucun autre effet que de troubler la liqueur, & lui communiquer sa couleur grise & sa douceur.

Preparation & Usages du Sucre mercuriel pour tuer les vers.

Prenez deux onces de Mercure coulant revivifié du Cinabre, & passé à travers une peau de Chamois; & deux onces & demie de Sucre rafiné.

Broyez-les ensemble dans un mortier de verre avec son pilon de même; & jusqu'à ce que le tout bien incorporé soit réduit en une poudre grise, où il ne paroisse aucun globule de Mercure.

Cette poudre se dissout facilement dans de l'eau, dans du lait, dans du bouillon, & dans toute autre liqueur semblable; ce qui rend le Remede facile à prendre, & de bon goût.

Comme il ne suffit pas de tuer les vers, & qu'il faut de plus évacuer cette pourriture; il s'agit de rendre cette poudre plus active

& capable de produire ce double effet par le mélange d'un purgatif en petite doſe, ſans odeur & ſans goût ſenſible. C'eſt pourquoi il faut y ajoûter du Jalap bien reſineux réduit en poudre très-ſubtile, & en telle proportion que le Jalap faſſe le quart de la poudre compoſée.

Ainſi ſur une once & demie de *Sucre mercuriel*, on mêlera exactement une demie once de Jalap, & on incorporera bien le tout enſemble.

On en prendra douze grains pour la doſe des enfans à la mammelle, & on l'augmentera de quatre en quatre grains ſuivant l'âge & les forces du malade, juſqu'à la doſe ordinaire de trente-ſix grains pour les perſonnes de dix-huit à vingt ans & au deſſus.

Les vers tuent une infinité d'enfans encore à la mammelle, & l'on

l'on ne ſait ſouvent comment y remédier ; car ſi l'on mêle quelque remede amer & dégoutant avec le lait de leur nourrice, c'eſt riſquer de les ſevrer avant le tems ; leur donner du Mercure doux, c'eſt inſenſiblement leur gâter l'eſtomac par les parties corroſives qui reſtent toûjours dans cette preparation, quelque adouciſſement qu'on lui procure.

Mais nôtre Poudre Mercurielle, diſſoute dans une petite cueillere avec un peu de lait de la nourrice, ne peut apporter aucun préjudice, & eſt avalée ſans dégoût & avec le même agrément que le pur lait.

Au reſte il faut ſe déſabuſer de toute prévention contre le Jalap & reconnoître que c'eſt ſans difficulté le meilleur de tous les purgatifs. Quoiqu'en petite doſe, il évacue toute ſorte d'humeurs peccantes, il eſt ſans ſaveur & ſans odeur

odeur ſenſible, il n'a beſoin d'aucun correctif, & il convient également en doſe proportionnée à tout âge, à tout ſexe & à tout temperament (*a*).

BAUME POLYCHRESTE. Sa compoſition.

Les Baumes du Pape Innocent XI. du Comte Palavicini, & du Commandeur de Perne ont beaucoup de rapport avec le Baume Polychreſte, mais on peut aſſûrer hardiment que les vertus de ce dernier ſurpaſſent infiniment celles des trois autres ; & j'en ai vû en mille occaſions des effets ſi ſurprenans, que je crois que la charité exige de moi d'en faire un preſent au public. Comme il eſt facile à préparer & qu'il eſt de bonne odeur,

(*a*) Il faut conſulter pour cela les Memoires de l'Academie Royale des Sciences de l'année 1701, pag. 106. & ſuiv. de l'Ed. de *Paris* & p. 139. & ſuiv. de l'Éd. d'*Amſt.*

odeur, j'eſpere que les Dames charitables ſe donneront volontiers le ſoin de le faire, pour le pouvoir diſtribuer aux pauvres. Quoiqu'il ait une relation aſſez éloignée avec le Sucre, je me ſuis moins arrêté à cette conſideration qu'à celle de l'utilité publique.

Prenez,

Storax, *Benjoin,* *Myrrhe,* *Encens mâle,*	en larmes, de chacun une once.
Aloës Succotrin, *Gomme Elemi,*	de chacun, une demie once.
Iris de Florence, *Viperine de Virginie,*	de chacune, ſix dragmes.
Cochenille, *Canelle,*	de chacune deux dragmes.
Giroſle,	une dragme,
Fleurs d'Hypericum,	deux onces,

Eſprit de vin, LX onces ou 5 livres de Medecine.

Faites infuſer les fleurs d'*Hypericum* dans quatre livres d'Eſprit de vin pendant un ou deux jours, après quoi verſez-en par inclination l'infuſion dans un grand matras à long col, ſur toutes les drogues ci-deſſus miſes en poudre & mêlées enſemble. (Il doit reſter au moins le tiers du matras vuide.) Adaptez enſuite un vaiſſeau de rencontre, dont vous luterez bien les jointures avec de la pâte & de la veſſie de cochon, & mettrez le matras en digeſtion pendant quinze jours ou environ dans le bain doux de fumier ou de cendres, ou bien vous l'expoſerez à l'ardeur du Soleil d'été.

Prenez cependant ce qui ſuit,

Baume ſec du Perou, une demie once.

Baume de Copahu, trois onces.

Sucre rafiné, une once & demie.

Ambre

Ambre gris, un ſcrupule ou vingt-quatre grains.
Muſc, ſix grains.
Civette, trois grains.

Incorporez ces trois derniers Ingrediens avec le Sucre rafiné, & y ayant mêlé les *Baumes du Perou* & de *Copahu*, mettez ce mélange dans un autre matras d'une grandeur mediocre, & verſez deſſus la livre reſtante d'Eſprit de vin. Ayant enſuite adapté un vaiſſeau de rencontre & bien luté les jointures comme ci-devant, placez ce nouveau matras en digeſtion comme le premier.

Otez au bout des quinze jours les vaiſſeaux de rencontre, verſez du dernier matras dans le premier; & lui ayant remis ſon vaiſſeau de rencontre & bien luté les jointures, faites circuler le tout pendant vingt-quatre heures à la douce chaleur des cendres chaudes ou à une autre ſemblable.

Enfin ayant laiſſé repoſer les matieres, verſez le Baume par inclination dans des phioles de verre, que vous boucherez avec ſoin, cachetant même le bouchon avec de la bonne cire d'Eſpagne.

Verſez ſur la reſidence une livre & demie de bon Eſprit de vin avec une once de fleur d'*Hypericum*; & mettez le matras bien bouché en digeſtion pendant quelques jours, vous en retirerez par inclination une Teinture moins forte & moins efficace que le Baume precedent, mais qui ne laiſſera pas d'avoir ſon merite.

USAGES ET VERTUS du Baume Polychreſte.

Comme ce Baume a pour baſe l'Eſprit de vin, il faut le tenir bien bouché & ne l'employer qu'à froid.

On

On guérit ſur le champ les plaies recentes qui ſont dans les chairs, & dans peu de jours les grandes plaies, en y mettant avec une plume, ou de la charpie, ou bien en injection de ce Baume, & par deſſus une compreſſe imbibée. Et ſi on les panſe d'abord, il ne s'y fera ni inflammation, ni dépôt, ni pus.

Quand la plaie n'eſt pas recente, ou qu'elle a déja été panſée avec les remedes ordinaires, il faut la laver avec du vin chaud, & y mettre du Baume avec une compreſſe imbibée par deſſus qui la guérit aſſûrément, mais non pas ſi promptement que s'il n'y avoit point eu d'autre appareil.

Dès qu'on applique ce Baume pour la premiere fois, on ſent à la plaie une vive douleur, mais elle ne dure qu'un moment, après quoi on ne ſent plus rien.

On employe de même ce Baume

me pour la cure de toute ſorte d'ulceres, de fiſtules, de meurtriſſures, d'engelures, &c.

Si on frotte avec ce Baume les grains de la petite verole à meſure qu'ils commencent à paroître, cela les fera ſecher ſans aucun pus & on évitera par-là d'en être marqué.

On donne interieurement depuis cinq juſqu'à dix goutes de ce Baume avec un peu de vin blanc ou clairet (ou dans du bouillon, ſi on a la fiévre) pour guérir les maux d'eſtomac, les raports aigres, l'indigeſtion, la colique, la dyſſenterie, l'ouverture des vaiſſeaux, les ulceres internes, &c.

Pour provoquer les ſueurs dans les fiévres malignes, les rhumatiſmes, &c. il faut diſſoudre une dragme de *Camphre* dans une once de ce Baume, & en donner au malade dix, douze ou quinze goutes

tes dans du vin, dans du bouillon, ou autre vehicule convenable.

Digreſſion au ſujet du Baume de Copahu.

La doſe conſiderable de *Baume de Copahu* qui entre dans la compoſition du *Polychreſte*, & qui certainement contribue le plus à l'excellence de ce remede, me détermine à contenter la curioſité de bien des gens touchant la nature & les proprietés de ce Baume Americain.

Les Sauvages de la Terre ferme de l'Amerique le tirent par la térébration d'un grand arbre (*a*) & nous l'apportent aux Antilles dans des Calebaſſes: mais eux, & les Marchands qui en font commerce, le mêlent ſi ſouvent avec d'autres huiles pour en augmenter

(*a*) Piſon & Margrave en donnent la deſcription & la figure.

ter le volume, qu'il est fort rare d'en trouver de pur & exempt de toute fraude.

Le veritable est blanc & épais, consistence qui augmente â mesure qu'il vieillit, jusqu'à durcir comme le Miel de Narbonne; quand on presente de ce Baume fort liquide, ou qu'on lui voit une couleur tirant sur le jaune ou sur le rouge, on doit s'en défier. L'épreuve ordinaire est d'en verser une goutte dans un verre d'eau froide : si la goute de Baume se précipite au fond, ou se soutient au moins entre deux eaux sans perdre sa figure ronde, c'est un bon signe; mais si elle surnage ou qu'elle s'étende à la surface, on peut s'assurer qu'il est mêlangé.

Le veritable Baume de *Copahu* est certainement un vrai tresor, c'est une des plus excellentes productions de la nature & un remede des plus efficaces que la

Chi-

Chirurgie & la Pharmacie puiſſent employer. Mais ce veritable eſt ſi rare, que j'ai été près de quatorze ans aux Iſles de l'Amerique ſans en avoir pû trouver qui me ſatisfît pleinement ; ce n'eſt que la derniere année avant mon depart que j'eus occaſion d'en faire une bonne proviſion à la Grenade, & il eſt tel que je n'en ai jamais vû de ſi parfait.

Il n'eſt point de plaie recente qu'il ne guériſſe preſque ſur le champ, appliqué le plus chaudement qu'on le peut ſouffrir ; on en baſſine d'abord la plaie avec de la charpie imbibée, juſqu'à ce que l'hemorrhagie ceſſe, enſuite on nettoye la plaie avec de la nouvelle charpie ; & quand elle eſt bien nette, on y met de ce Baume comme pour coler les parties que la ſolution de continuité a ſeparées. On les rapproche par le moyen d'un bandage & d'une com-

preſſe

preſſe imbibée miſe deſſus, après quoi il n'y faut plus toucher juſqu'à la parfaite guériſon.

Il eſt certain que ſi l'on a bien operé, il ne s'y fera ni inflammation, ni dépôt, ni pus, & que les parties ſe trouveront réunies ſans mal ni douleur en moins de vingt-quatre heures. J'en ai fait mille experiences qui toutes m'ont très-bien réuſſi.

Lorſqu'il n'y a que contuſion, ſans ſolution de continuité, ou que la bleſſure eſt accompagnée d'une grande contuſion; je me ſers plûtôt du Baume *Polychreſte*, que de celui de *Copahu*, parce que l'Eſprit de vin rend ce premier plus reſolutif.

Si la plaie n'eſt pas recente, comme le Baume ne ſauroit alors empêcher l'inflammation & le dépôt qui ſont déja formez, la guériſon ne peut être ſi prompte; on lave avec du vin chaud ces ſortes de

de plaies, puis on y applique le Baume avec une compreſſe imbibée par deſſus.

Aux premieres attaques de la goute, ſi on applique ſur le mal une compreſſe imbibée de Baume bien chaud, & qu'on s'éforce de marcher pendant un quart d'heure, non ſeulement la douleur diminuera, mais même s'apaiſera ſouvent tout-à-fait. On en uſe de la même maniere pour les rhumatiſmes, les ſciatiques, &c.

Ce Baume pris interieurement eſt encore un excellent Remede pour rétablir le ferment de l'eſtomac, & guérir l'indigeſtion & les raports aigres, la colique, le cours de ventre, la dyſſenterie, les pertes rouges & blanches des femmes, les maladies des reins & de la veſſie & tous les ulceres internes; mais il eſt ſur tout ſpecifique pour ceux des gonorrhées virulentes

les

les plus inveterées.

Comme ce Baume eſt extrêmement amer, la meilleure maniere de le prendre eſt d'en verſer la quantité qu'on veut ſur du Sucre mis en poudre, & de les incorporer enſemble en forme de pilules agréables au goût & faciles à avaler.

On peut auſſi en ajoûter quelques goutes dans les lavemens & dans les injeƈtions pour conſolider les ulceres internes.

Le deſir de bien connoître cette Reſine m'a porté à la diſtiller, & j'ai remarqué qu'au lieu que toutes les autres donnent d'abord un Eſprit acide diſtingué de leur huile, le Baume de *Copahu* au contraire ſemble compoſé de parties homogenes, mais plus ou moins groſſieres ; car la diſtillation ne donne qu'une huile claire & ſubtile, pendant que ce qu'il y a de plus groſſier demeure au fond

ſond de l'alembic en forme de Colophone.

J'ai diſſout du Camphre dans cette huile étherée de *Copahu*, & y ayant ajoûté un peu de teinture de Cochenille tirée avec l'Eſprit de vin, j'en ai compoſé un Baume précieux & ſouverain pour les piqueures des nerfs & pour les plaies tendineuſes.

Poudre ſucrée pour guerir les Hemorrhagies.

Prenez du ſang de Dragon en larmes,
de l'alun de Roche,
du Sucre,
} de chacun demi once.

Pilez ſeparement ces Drogues & les reduiſez en poudre ſubtile; mêlez-les enſemble & gardez cette compoſition dans une phiole pour vous en ſervir au beſoin.

La doze eſt depuis une dragme juſqu'à deux dans de l'eau de fon-

taine ou autre appropriée. Quand l'Hemorrhagie vient du nez il faut en faire prendre une ou deux pincées par le nez en maniere de Tabac en poudre.

J'ai ſauvé la vie à tant de perſonnes par ce remede tout ſimple qu'il eſt, que je ne puis m'empêcher d'exhorter les perſonnes charitables à en avoir toujours de tout préparé.

Maniere de faire la Citronelle, ou l'Eau des Barbades.

L'Eau des Barbades eſt d'une cherté ſi extraordinaire en France, & la compoſition en eſt ſi inconnue, que, quoiqu'elle ne ſerve qu'à flater le goût, je crois qu'on ne laiſſera pas de me ſavoir gré d'avoir enſeigné ici la maniere de la faire.

Prenez des écorces exterieures de Citron bien meures & ſechées au

au Soleil ; mettez-en trois livres, par exemple, dans une grande cucurbite de verre, & verſez deſſus trois pintes de bonne Eau de vie de (*a*) Coignac : adaptez-lui ſon chapiteau & à ſon bec un recipient, & le tout bien luté ; après avoir laiſſé les matieres en infuſion froide pendant un mois, faites diſtiller l'Eau de vie à petit feu & au bain Marie.

Mettez à part la moitié de cette diſtillation qui ſera la liqueur la plus forte ; & ayant fait infuſer dans l'autre moitié, qui ſera la plus foible, la chair de vos citrons, diſtillez-la de même cinq ou ſix jours après ; cette ſeconde eau ſervira à adoucir la premiere liqueur qu'on avoit miſe à part.

On diſſoudra enſuite dans ce mélange la quantité de beau Su-

(*a*) Cette Eau de vie eſt fort eſtimée aux Antilles, mais elle n'eſt pas l'unique qu'on puiſſe mettre en œuvre.

cre qu'on jugera à propos ſuivant ſon goût.

Pour rendre cette liqueur plus agréable, on peut y ajoûter de l'eau de fleur d'Orange, mais en telle quantité que le goût de Citron y domine toûjours.

On peut de même pour l'agrément mettre, dans chaque bouteille de cette liqueur, une fleur de Citron ou de *Chadec*, qui eſt une eſpece de gros limon dont la fleur eſt bien nourrie & fort odorante.

FIN.

9.

